BRINKMANN®

BARREL SMOKER

OWNER'S MANUAL

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

NOTICE TO INSTALLER:
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ WARNING

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.
THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL
IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.
WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ WARNING

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- DO NOT use grill without charcoal tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal tray while tray contains hot coal.
- Proper clearance of 10 feet between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
- For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid and doors open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
- Do not leave grill unattended when in use.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.
- Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Do not store lighter fluid or other flammable liquids or material under the grill.
- Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.
- Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

  Grill is hot when in use. To avoid burns:
  - DO NOT attempt to move the grill.
  - Brace grill so the unit does not accidentally move.
  - Wear protective gloves or oven mitts.
  - DO NOT touch any hot grill surfaces.
  - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

⚠ WARNING

- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Do not exceed a temperature of 400°F. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Close lid, doors and smoke stack to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

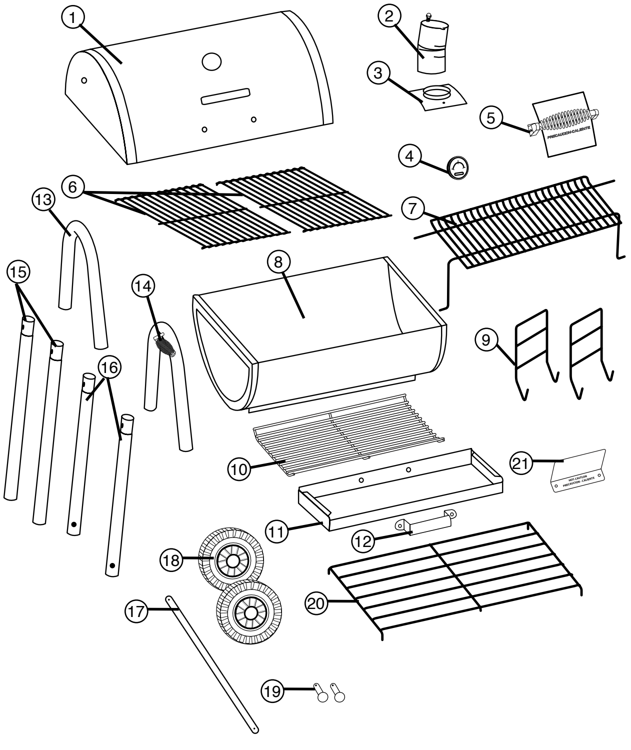
We recommend two people work together when assembling this unit.

The following tools are required to assemble this Barrel:

- Pliers
- Phillips & Flathead Screwdrivers
- Adjustable Wrench

PARTS LIST - Barrel:

①	1	Lid
②	1	Smokestack
③	1	Smokestack Bracket
④	1	Temperature Gauge
⑤	1	Lid Handle with Heat Shield
⑥	2	Cooking Grills
⑦	1	Warming Rack
⑧	1	Fire Box
⑨	2	Charcoal Grate Adjusters
⑩	1	Charcoal Grate
⑪	1	Ash Tray
⑫	1	Ash Tray Handle
⑬	1	Right Upper Leg
⑭	1	Left Upper Leg
⑮	2	Left Lower Legs
⑯	2	Right Lower Legs
⑰	1	Axle Rod
⑱	2	Wheels
⑲	2	Wheel Caps
⑳	1	Shelf
㉑	1	Ash Tray Handle Heat Shield

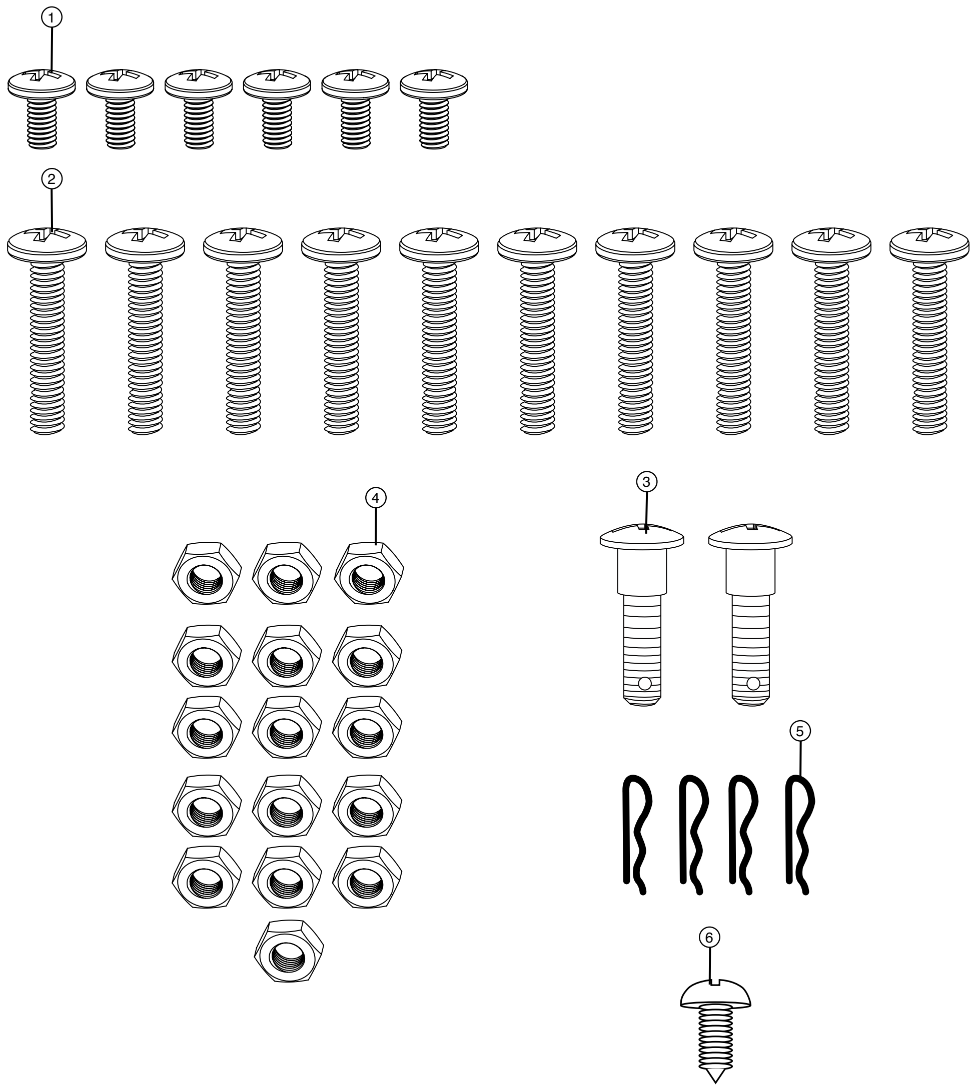


FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

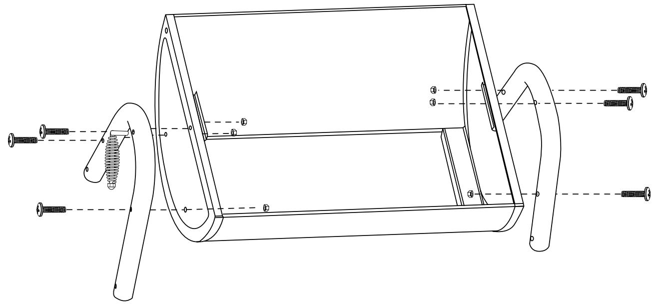
WWW.BRINKMANN.NET

Parts Bag Contents

① 6 M6 X 12 mm Bolts
② 10 M6 X 40 mm Bolts
③ 2 M6 X 25 mm Shoulder Bolts
④ 16 M6 Nuts
⑤ 4 Cotter Pins
⑥ 1 #8 Self-Tapping Screw

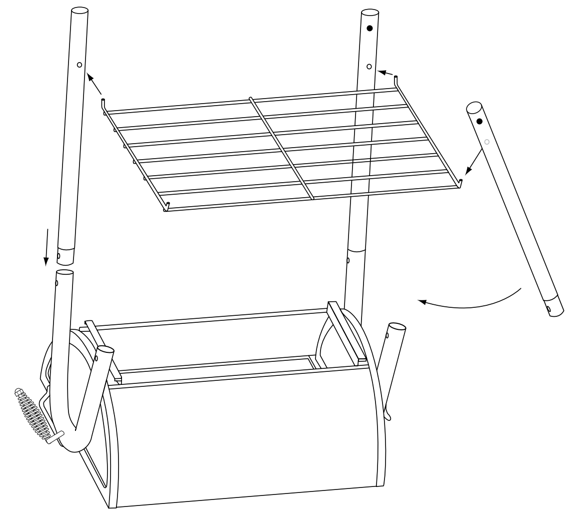


Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area. Turn the grill on its side to begin assembly.



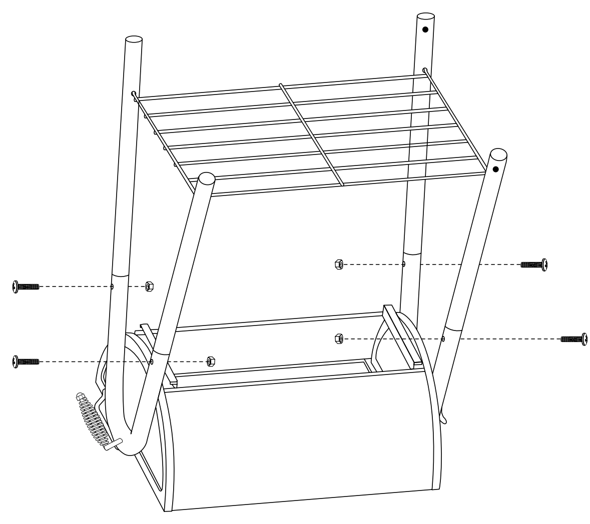
Step 1

Attach upper legs to firebox of grill using six M6 X 40 mm bolts and six M6 nuts.



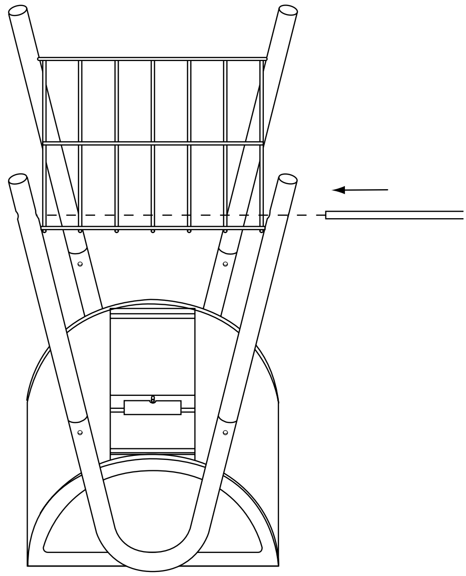
Step 2

Insert lower legs into upper legs, making sure the holes for the shelf face inward. Attach bottom shelf by inserting shelf pins into leg holes as shown. Attach other two lower legs onto shelf pins, then insert into upper legs.



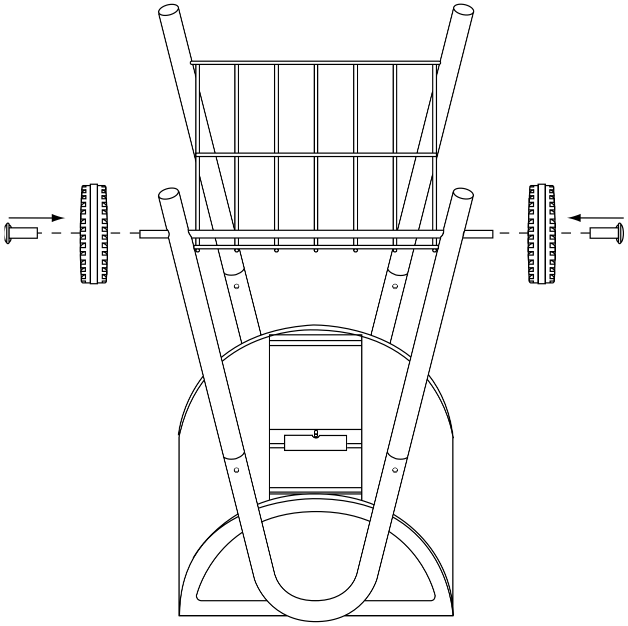
Step 3

Secure four legs using four M6 X 40 mm bolts and M6 nuts.



Step 4

Attach axle rod through right side legs as illustrated.

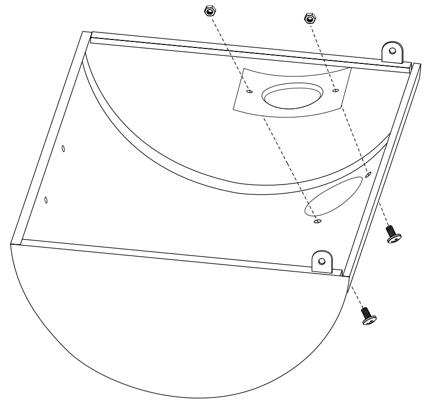


Step 5

Attach wheels and wheel caps to axle rod as illustrated.

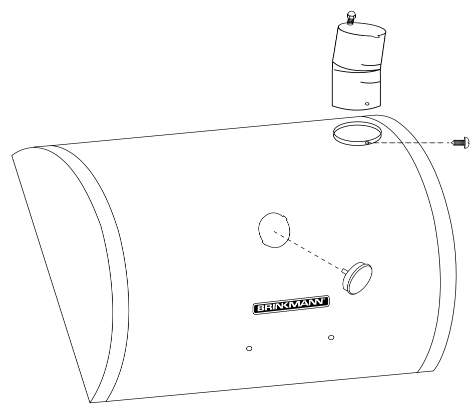
Step 6

Attach smokestack bracket to lid using two M6 X 12 mm bolts and two M6 nuts.



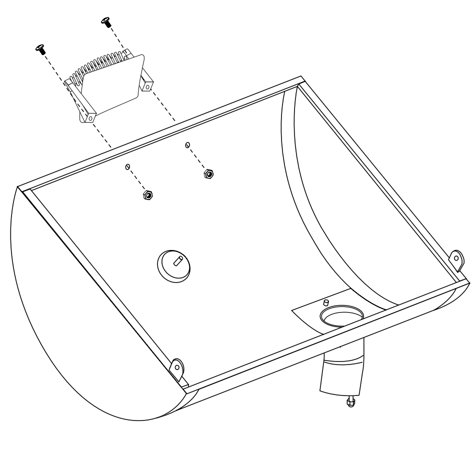
Step 7

To Install the temperature gauge insert into center hole on grill lid, then turn it clockwise to upright position. Attach smokestack to smokestack bracket using a #8 self-tapping screw as shown.



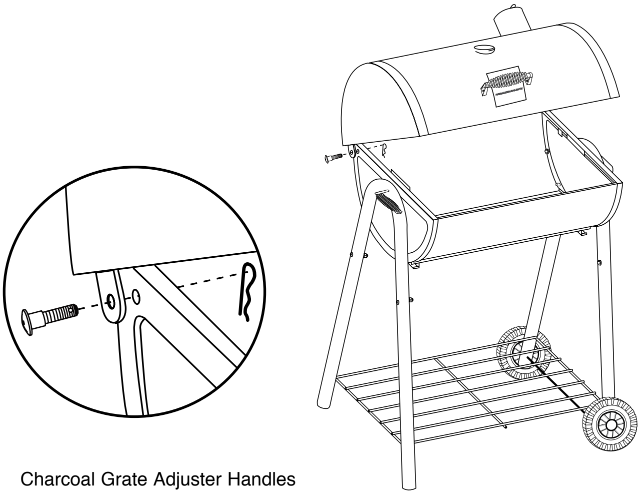
Step 8

Secure handle supports to grill lid by using two M6 X 12 mm bolts and two M6 nuts.



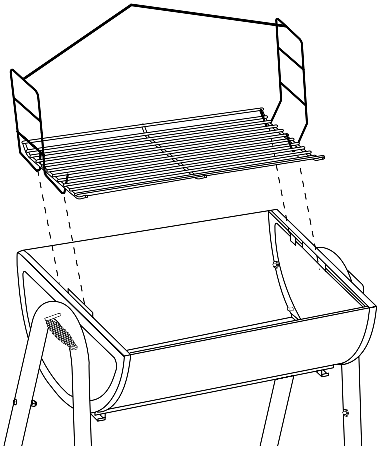
Step 9

Attach lid to fire box using two M6 X 25 mm shoulder bolts and cotter pins.



Step 10

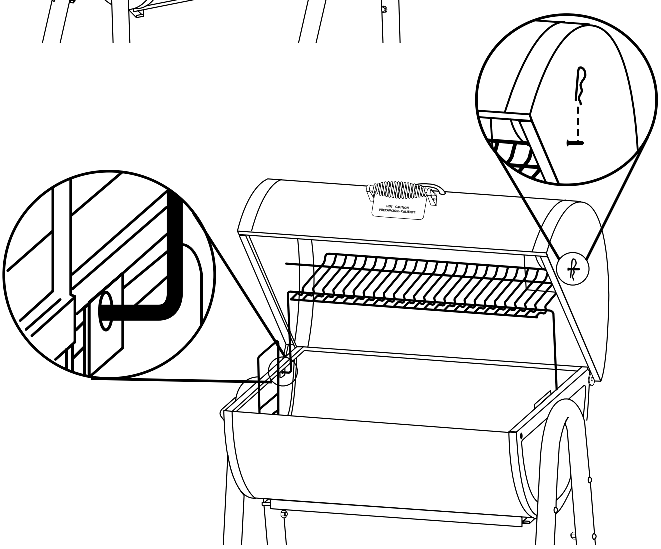
Hang the charcoal grate in the firebox as shown.



⚠ **WARNING**: Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.

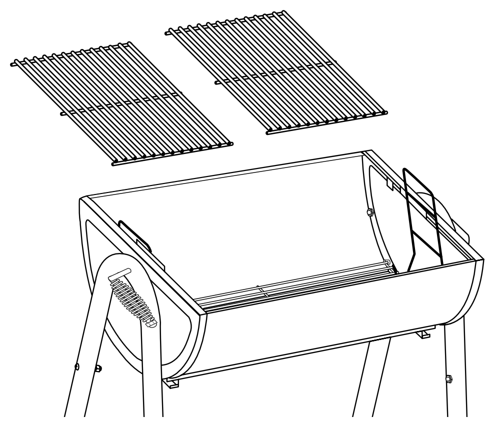
Step 11

Insert warming rack through holes in grill lid and then insert the warming rack legs through the holes in the grill bottom. Secure using two cotter pins.



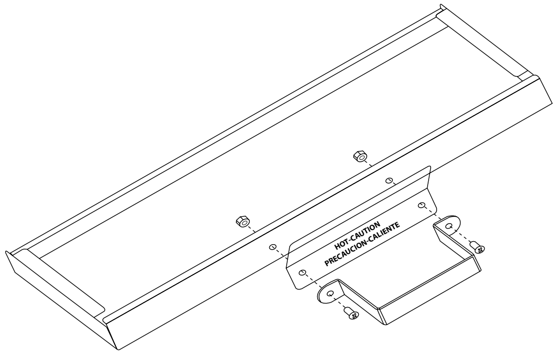
Step 12

Place two cooking grills into the fire box.



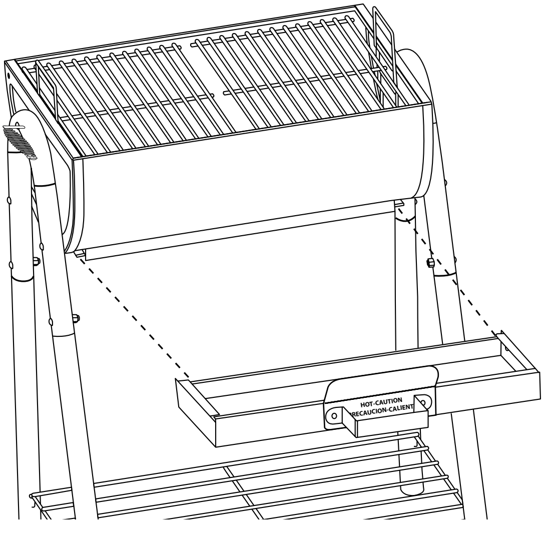
Step 13

Attach the ash tray handle and the ash tray handle heat shield with two M6 X 12 mm bolts and two M6 nuts.

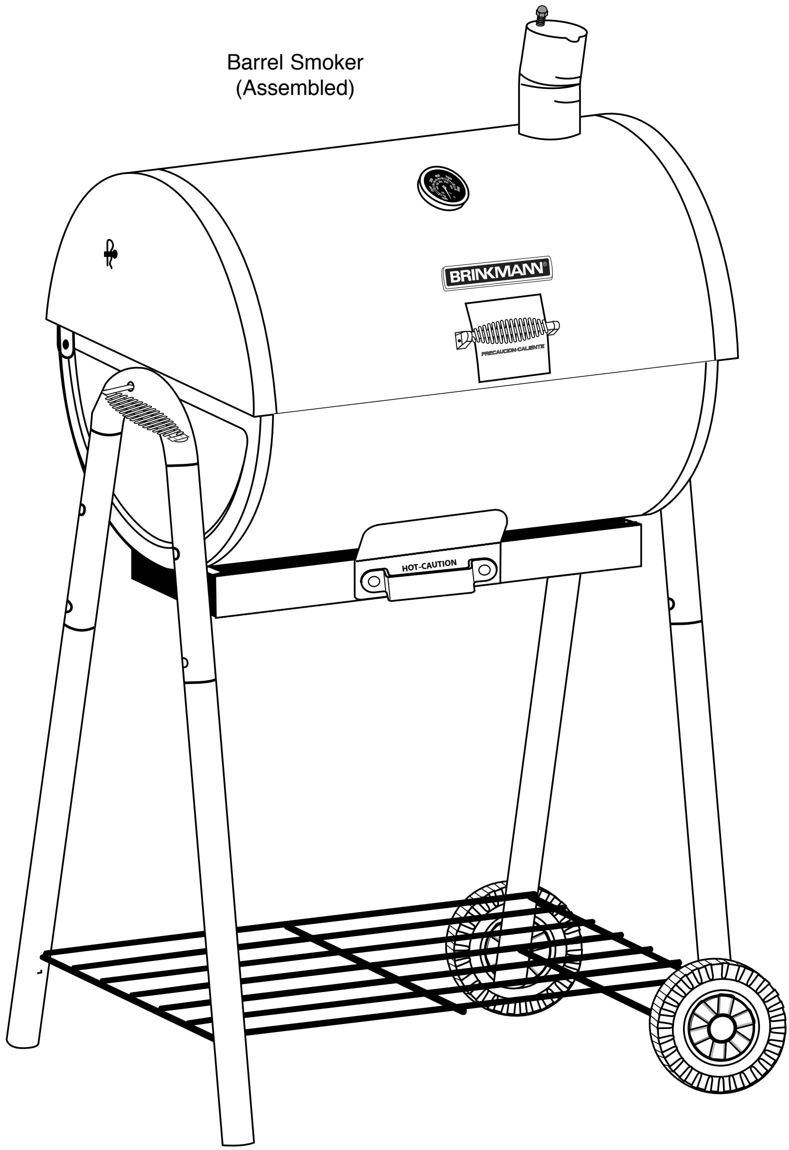


Step 14

Insert the ash tray into the brackets as illustrated.



Barrel Smoker
(Assembled)



PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Curing Your Grill

Prior to your first use of the Brinkmann Barrel, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Barrel.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A cover for your Barrel may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the Barrel including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grate or charcoal tray.

Step 2

Ash tray must be in place at all times.

Step 3

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Barrel (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual).

WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2 - 2 2 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash tray in place.
DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

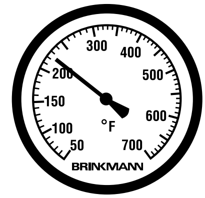
NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 6

Start with 2 - 2 2 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed. Open the smokestack damper halfway. When charcoal is burning strong, carefully place the hot coals in center of charcoal grate.

Step 4

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.



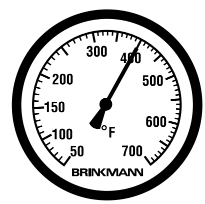
Step 5

Open the smokestack damper half way. With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid.

WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Step 6

With coals burning strong, close the lid. Allow the temperature to reach 250°F on heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.



Step 7

Increase the temperature to approximately to 400°F. This can be achieved by opening the smokestack damper and adding more charcoal and/or wood (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

NOTE: Never exceed a temperature of 400°F in cooking chamber. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing process.

IMPORTANT: To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use. A smoker cover can be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

YOUR BRINKMANN BARREL IS NOW CURED AND READY FOR USE.

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Smoking

Step 1

Place cooking grills in cooking chamber, then follow instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Barrel (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

⚠ WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 2 - 2.5 pounds of hot coals on charcoal grate.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Place 2 - 2.5 pounds of charcoal on charcoal grate.

Step 2

Ash tray must be in place at all times.

Step 3

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 4

Open the smokestack damper half way. With lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing lid.

⚠ WARNING: Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Step 5

With coals burning well, carefully add wood chunks using long cooking tongs (see "Flavoring Wood" and "Adding Charcoal/Wood During Cooking" sections of this manual.)

Step 6

Place cooking grills on grill support lips. Use charcoal grate adjusters to position charcoal grate to lowest level.

WARNING: Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.

WARNING: Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

Step 7

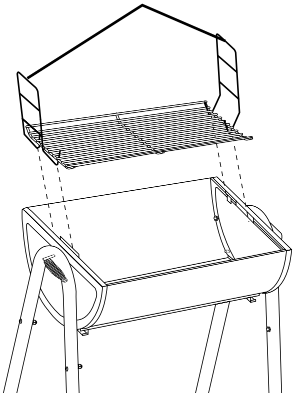
Place food on cooking grills away from the coals and close lid.

Step 8

The ideal smoking temperature is between 175°F and 250°F. For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking time per pound of meat. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 9

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual.



WARNING: Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.

Smoke Cooking Tips

During the smoking process, avoid the temptation to open lid to check food. Opening the lid allows heat and smoke to escape, making additional cooking time necessary.

Food closest to the coals will cook and brown faster. Rotate food midway through the cooking cycle. If food is excessively browned or flavored with smoke, wrap food in aluminum foil after the first few hours of smoking. This will allow food to continue cooking without further browning or smoke flavoring.

When cooking fish or extra lean cuts of meat, you may want to try water smoking to keep the food moist. Before starting a fire, place charcoal grate to lowest level. Use a flat bottom metal pan shallow enough to fit between charcoal grate and cooking grills as a water pan. Set the metal pan on charcoal grate under food and cooking grills. Fill with water or marinade until 3/4 full.

CAUTION: Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Liquid in water pan will be extremely hot and can scald or burn. Always allow liquid to cool completely before handling. Do not allow liquid to completely evaporate from water pan.

CAUTION: Charcoal grate must be set at lowest level. Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

Grilling In Cooking Chamber

Step 1

Remove cooking grills from cooking chamber and set aside. Place charcoal grate assembly to lowest level of cooking chamber.

Step 2

Ash tray must be in place at all times.

Step 3

Lightly coat all interior surfaces of the Barrel including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grate or charcoal tray.

Step 4

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Barrel (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2 - 2.5 pounds of charcoal. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 7

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2 - 2.5 pounds of charcoal. Place the charcoal in center of charcoal grate.

Step 5

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 6

Open the smokestack damper half way. Stand back and carefully light charcoal. With cooking chamber lid open, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing cooking chamber lid.

WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Step 7

Wearing oven mitts/gloves, place the cooking grills on support lips of cooking chamber.

WARNING: Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

Step 8

Place food on cooking grills and close grill lid. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 9

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

Flavoring Wood

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.



Wood chunks or sticks 3" to 4" long and 1" to 2" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount for the Barrel is 5 to 6 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process. However, it may be necessary when cooking very large pieces of food. Follow instructions and cautions in the "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual to avoid injury while adding wood.

Regulating Heat

To increase heat and air circulation, fully open smokestack damper. If increased air circulation does not raise temperature sufficiently, more wood and/or charcoal may be needed. Follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.

To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

Adding Charcoal/Wood in Cooking Chamber

Step 1

Stand back and carefully open cooking chamber lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

Step 2

Wearing oven mitts/gloves, remove food and cooking grills.

Step 3

Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.

WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

Step 4

When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully replace cooking grill and food.

Step 5

Close the cooking chamber lid and allow food to continue cooking.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- Always allow smoker and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Allow ash tray and its contents to cool completely before removing. Dispose of contents properly.
- Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

Proper Care & Maintenance

- Cure your grill periodically throughout the year to protect against excessive rust.
- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A Barrel cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.
- Wash cooking grills and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grills and grate with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

BRINKMANN®

BARBECUE FUMOIR

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION

CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

NOTE À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR :
VEILLER À LAISSER CES INSTRUCTIONS AU PROPRIÉTAIRE DU BARBECUE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

⚠ AVERTISSEMENT

LIRE ET RESPECTER LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE CE MANUEL POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES CORPORELLES, VOIRE MORTELLES, AINSI QUE TOUT DOMMAGE MATÉRIEL



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR UN MONTAGE ET UNE UTILISATION DU BARBECUE EN TOUTE SÉCURITÉ, LE SYMBOLE DE SÉCURITÉ FIGURANT CI-APRÈS VISE À ATTIRER L'ATTENTION SUR LES ÉVENTUELS RISQUES LORS DU MONTAGE ET DE L'UTILISATION DU BARBECUE. LORSQUE CE SYMBOLE APPARAÎT, IL CONVIENT D'ÊTRE PARTICULIÈREMENT ATTENTIF AUX INFORMATIONS QUI SUIVENT.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE AVANT DE MONTER OU D'UTILISER LE BARBECUE.

⚠ AVERTISSEMENT

- Utiliser ce barbecue uniquement sur une surface dure, plane, stable et composée d'un matériau non combustible (béton, terre, etc.), capable de supporter le poids du barbecue. Ne jamais utiliser le barbecue sur une surface en bois ou sur d'autres surfaces susceptibles de prendre feu.
- NE PAS utiliser le barbecue si le bac à charbon n'est pas en place. NE PAS retirer le bac à charbon s'il contient du charbon ardent.
- Veiller à laisser un espace de dégagement de 3 mètres entre le barbecue et toute construction ou autres matériaux combustibles (buissons, arbres, terrasses en bois, clôtures, bâtiments, etc.) lorsqu'il est en cours d'utilisation. Ne pas placer le barbecue sous une avancée de toiture ou autre lieu fermé.
- Pour usage extérieur uniquement. Ne pas utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un lieu fermé.
- Pour usage domestique uniquement. Ne pas utiliser ce barbecue à d'autres fins que celle prévue.
- Nous recommandons d'utiliser une cheminée d'allumage pour barbecue à charbon de bois afin d'écarter tout danger lié aux allume-feux liquides. En cas d'utilisation d'un allume-feu liquide, il est impératif que ce produit soit spécialement prévu pour le charbon de bois. Lire attentivement les avertissements et instructions du fabricant concernant l'allume-feu liquide et le charbon de bois en question avant toute utilisation de ces produits. Ranger l'allume-feu liquide en lieu sûr, à l'écart du barbecue.
- En cas d'utilisation d'un allume-feu liquide pour charbon de bois, laisser le charbon brûler en laissant les portes et le couvercle du barbecue ouverts, jusqu'à ce que le charbon soit légèrement recouvert de cendres (environ 20 minutes). Cela permet à l'allume-feu liquide de brûler. Si cette procédure n'est pas respectée, les émanations de l'allume-feu liquide risquent d'être piégées dans le barbecue et de provoquer une gerbe de feu ou une explosion à l'ouverture du couvercle.
- Ne jamais utiliser de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'allume-feu liquide. Utiliser uniquement un charbon de bois brut de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de bois.
- Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon de bois. Toute utilisation d'un de ces liquides ou de produits similaires risque de causer une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves.
- Ne jamais ajouter d'allume-feu liquide sur les charbons ardents ou même chauds au risque de provoquer un retour de flamme susceptible de causer de graves brûlures.
- Placer le barbecue dans un lieu à l'écart des enfants et des animaux domestiques. Le barbecue doit toujours être étroitement surveillé lorsqu'il est utilisé.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance pendant l'utilisation.
- Lors de l'ajout de charbon de bois et/ou de bois, veiller à être extrêmement prudent et à suivre les instructions de la section « Ajouter du charbon de bois/bois pendant la cuisson » de ce manuel.
- Ne pas stocker ni utiliser le barbecue à proximité d'essence ou autres liquides inflammables, de gaz ou de vapeurs inflammables.
- Ne pas entreposer d'essence à briquet ni de liquide ou autre matériau inflammable sous le barbecue.
- Faire attention en réglant la hauteur de la grille à charbon. La poignée risque d'être brûlante lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.
- Ne jamais soulever ou baisser la grille à charbon lorsque l'eau fume, car toute projection d'eau chaude sur le charbon risque de produire un jet de vapeur brûlant.

⚠ AVERTISSEMENT

Le barbecue est brûlant pendant l'utilisation. Pour éviter toute brûlure :

- NE PAS tenter de déplacer le barbecue.
- Bloquer le barbecue pour empêcher tout déplacement accidentel.
- Porter des gants de protection ou des gants de cuisine.
- NE PAS toucher les surfaces brûlantes du barbecue.
- NE PAS porter de vêtements amples ou laisser ses cheveux entrer en contact avec le barbecue.

- Lors de la cuisson, de la graisse de viande peut goutter sur le charbon et provoquer un feu de friture. Dans ce cas, fermer le couvercle pour étouffer les flammes. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de friture.
- Rester vigilant car de l'air frais soudainement en contact avec le feu peut provoquer l'apparition de flammes. Lors de l'ouverture du couvercle, ne pas approcher les mains, le visage et le corps de la vapeur brûlante et des poussées de flammes.
- Ne pas dépasser une température de 200 °C (400 °F). Ne pas déposer de charbon de bois et/ou de bois contre les parois du barbecue. sous peine de réduire considérablement la durée de vie du métal et la finition du barbecue.
- Être prudent lors du montage et de l'utilisation du barbecue pour éviter les éraflures et les coupures causées par les arêtes vives des pièces métalliques. Faire attention lors d'interventions dans ou sous le barbecue.
- Lors de l'ouverture du couvercle, veiller à l'ouvrir entièrement. Dans le cas contraire, il risque de se refermer brusquement et de blesser son utilisateur.
- Par grand vent, placer le barbecue dans une zone extérieure à l'abri du vent.
- Fermer le couvercle, les portes et la cheminée pour étouffer les flammes.
- Ne jamais laisser de charbon et de cendres dans le barbecue sans surveillance. Avant de laisser le barbecue sans surveillance, le charbon et les cendres restants doivent être retirés du barbecue. Prendre toutes les précautions pour se protéger et protéger les biens personnels. Placer soigneusement le charbon et les cendres restants dans un bac métallique non combustible et les recouvrir complètement d'eau. Laisser le charbon et l'eau dans le bac métallique pendant 24 heures avant de le vider.
- Pour des raisons de sécurité, les cendres et le charbon éteints doivent être entreposés suffisamment loin de toute structure et de tout matériau combustible.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, asperger complètement les surfaces sous et autour du barbecue pour éteindre les cendres, le charbon ou les braises qui peuvent être tombés lors de la cuisson ou pendant le nettoyage.
- Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement le barbecue et appliquer une légère couche d'huile végétale à l'intérieur pour prévenir la rouille. Couvrir le barbecue pour le protéger contre la rouille.
- Veiller à soulever et déplacer le barbecue avec précaution pour éviter toute tension ou blessure au niveau du dos.
- Il est conseillé d'avoir un extincteur à portée de main. Se référer à la réglementation ou aux autorités locales pour déterminer la taille et le type d'extincteur.
- Il est recommandé d'utiliser uniquement les accessoires fabriqués par The Brinkmann Corporation pour éviter tout risque de blessures corporelles ou tout dommage matériel.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, ranger le barbecue hors de portée des enfants et dans un endroit sec.
- Ne pas réaliser des opérations d'entretien du barbecue autres que l'entretien normal comme expliqué dans les sections « Sécurité après utilisation » et « Entretien » du présent manuel.
- Jeter comme il se doit tous les matériaux d'emballage.

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE ET DE BON SENS DANS L'UTILISATION DU BARBECUE.

LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES INSTRUCTIONS INDIQUÉES DANS CE MANUEL PEUT CONDUIRE À DE GRAVES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

⚠ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE AVANT DE MONTER OU D'UTILISER LE BARBECUE.

EN CAS DE PIÈCES MANQUANTES, CONTACTER LE SERVICE CLIENT AU 800-527-0717.

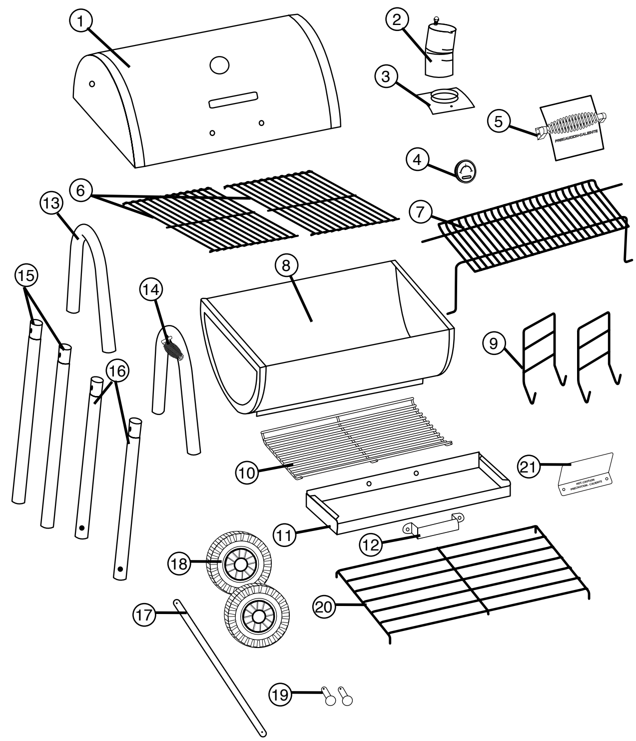
Inspecter le contenu du carton d'emballage pour s'assurer que toutes les pièces sont fournies et en bon état.

Le montage de ce barbecue nécessite l'intervention de deux personnes.

Outils nécessaires :
- Pince
- Tournevis cruciforme et plat
- Clé réglable

LISTE DES PIÈCES du barbecue fumoir :

1	1	couvercle
2	1	cheminée
3	1	support de cheminée
4	1	jauge de température
5	1	poignée de couvercle avec protection thermique
6	2	grilles de cuisson
7	1	grille réchaud
8	1	foyer
9	2	ajusteurs de grille à charbon
10	1	grille à charbon
11	1	bac à cendres
12	1	poignée de bac à cendres
13	1	coude supérieur droit
14	1	coude supérieur gauche
15	2	pieds gauches
16	2	pieds droits
17	1	tige
18	2	roues
19	2	capuchons de roue
20	1	étagère
21	1	protection thermique pour la poignée du bac à cendres

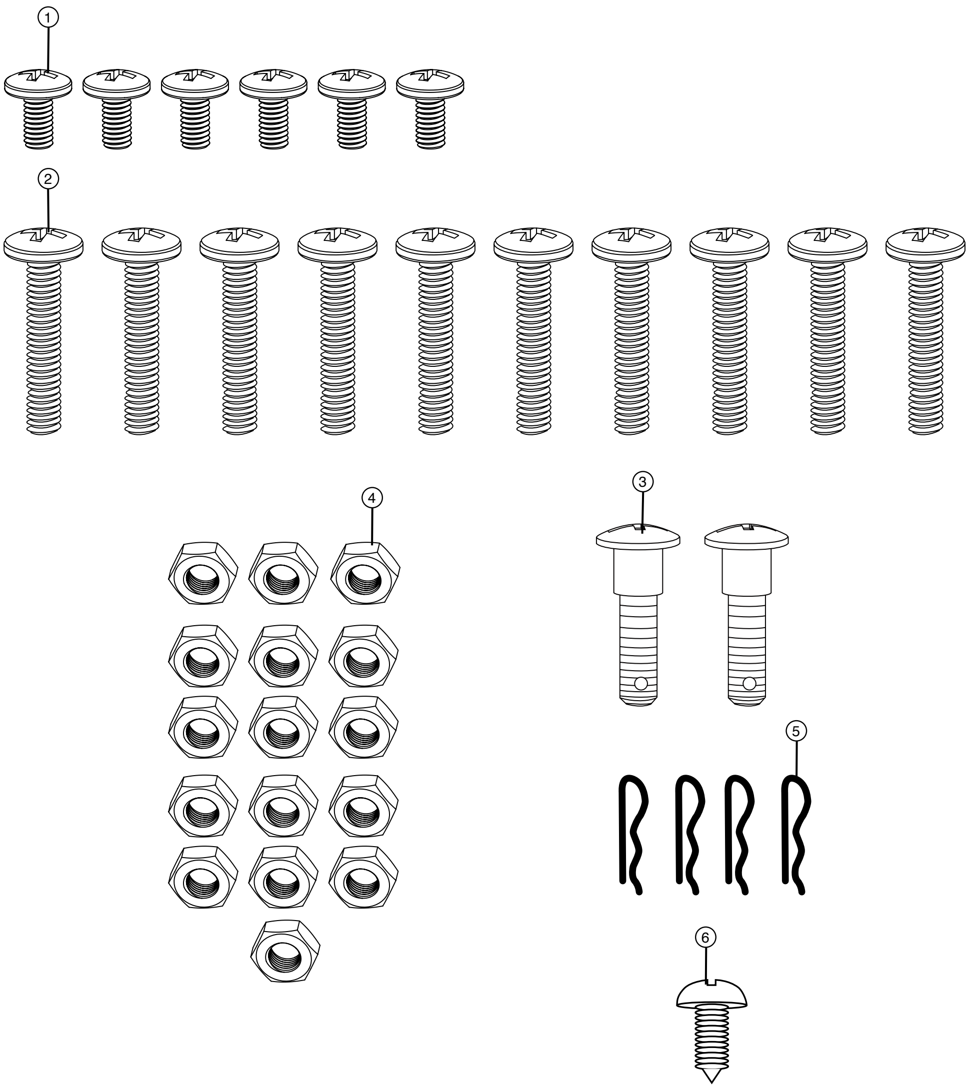


POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR NOS HOUSSES, ACCESSOIRES ET AUTRES PRODUITS, VISITER NOTRE SITE :

WWW·BRINKMANN·NET

Contenu du sachet de pièces

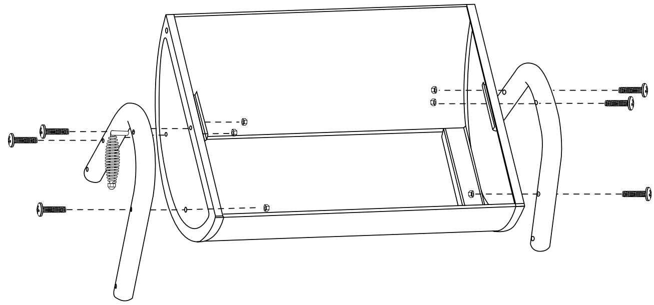
①	6	boulons M6 de 12 mm
②	10	boulons M6 de 40 mm
③	2	boulons à épaulement M6 de 25 mm
④	16	écrous M6
⑤	4	goupilles fendues
⑥	1	vis autotaraudeuse n° 8



Choisir un emplacement dégagé et demander l'aide d'une autre personne pour le montage du barbecue. Déposer un morceau de carton pour protéger la finition du barbecue et la zone de montage. Incliner légèrement le foyer pour commencer le montage.

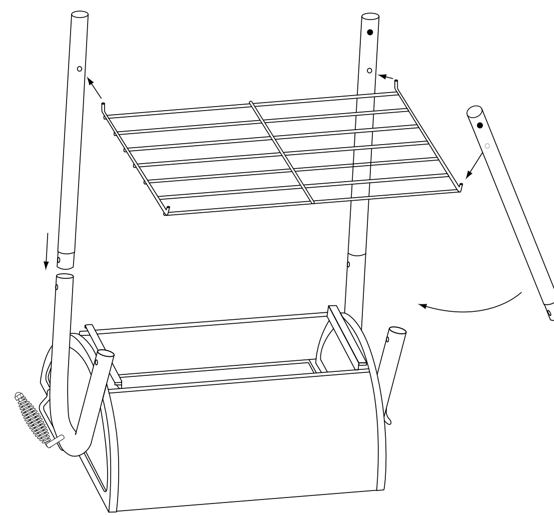
Étape 1

Fixer les coudes supérieurs au foyer à l'aide de six boulons M6 de 40 mm et six écrous M6.



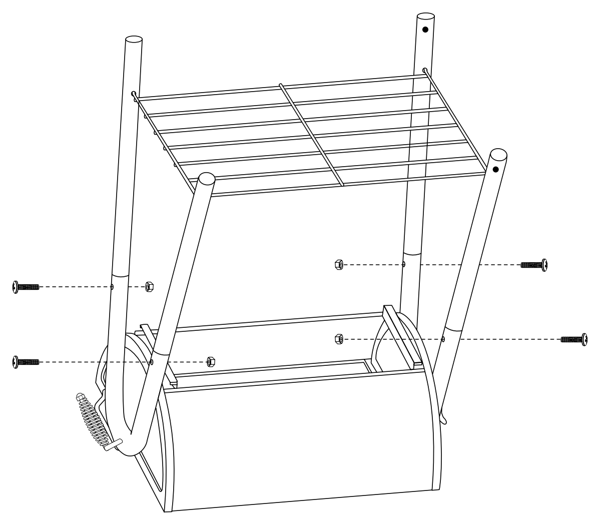
Étape 2

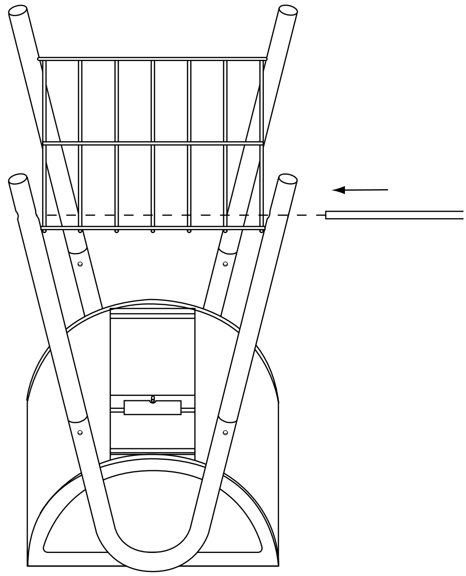
Raccorder les pieds inférieurs aux coudes supérieurs en veillant à orienter les orifices vers l'intérieur pour l'installation de l'étagère. Installer l'étagère en insérant les broches de l'étagère dans les orifices des pieds comme illustré. Adapter les deux autres pieds inférieurs aux broches de l'étagère, puis raccorder ces deux pieds aux coudes.



Étape 3

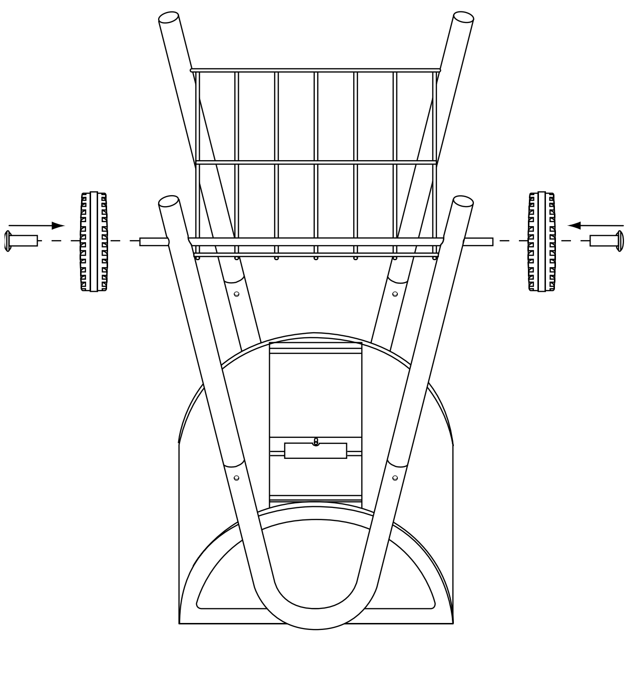
Fixer les quatre pieds à l'aide de quatre boulons M6 de 40 mm et de quatre écrous M6.





Étape 4

Installer la tige entre les pieds droits comme illustré.

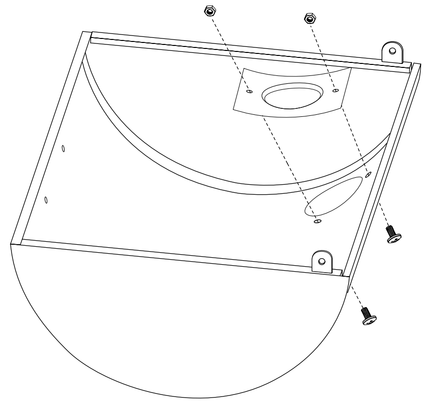


Étape 5

Fixer les roues et les capuchons de roue sur la tige comme illustré.

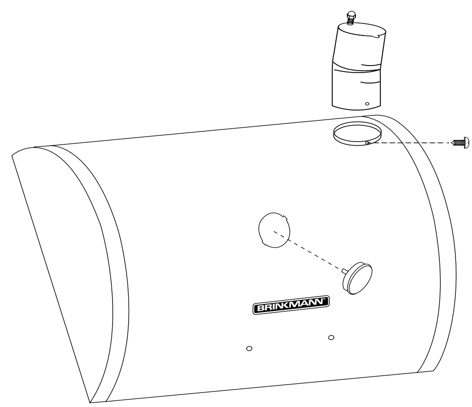
Étape 6

Fixer le support de cheminée au couvercle à l'aide de deux boulons M6 de 12 mm et de deux écrous M6.



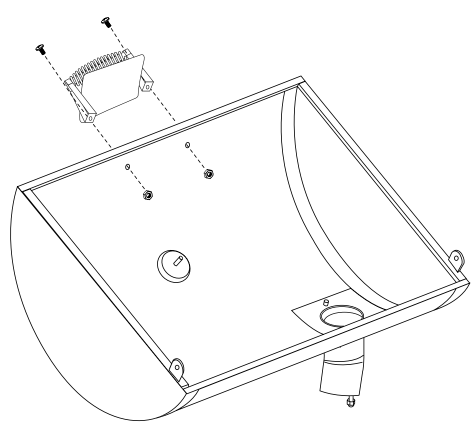
Étape 7

Insérer la jauge de température dans l'orifice au centre du couvercle, puis la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit droite. Fixer la cheminée à son support à l'aide de la vis autotaraudeuse n °8 comme illustré.



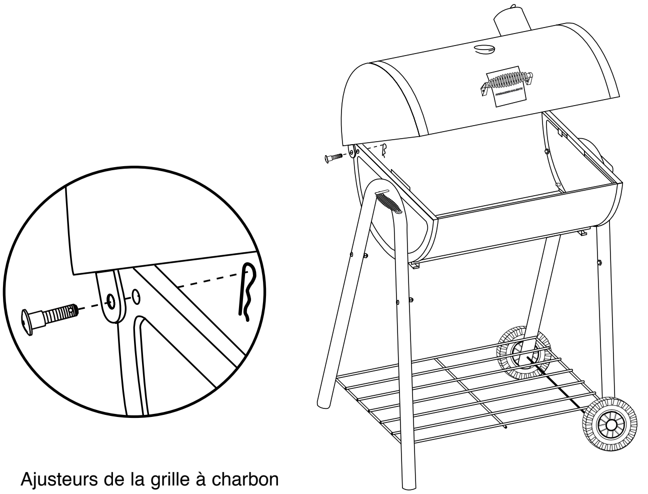
Étape 8

Fixer la poignée avec protection thermique au couvercle à l'aide de deux boulons M6 de 12 mm et de deux écrous M6.



Étape 9

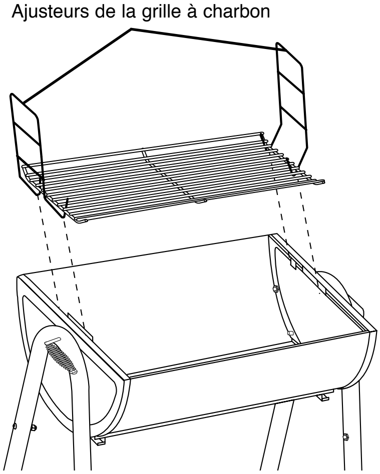
Fixer le couvercle au foyer à l'aide de deux boulons à épaulement M6 de 25 mm et de deux goupilles fendues.



Étape 10

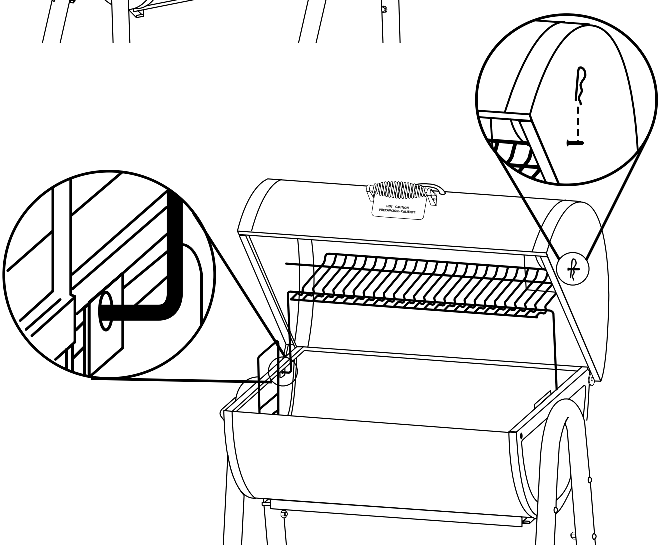
Poser la grille à charbon dans le foyer comme illustré.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne jamais soulever la grille à charbon par les ajusteurs.



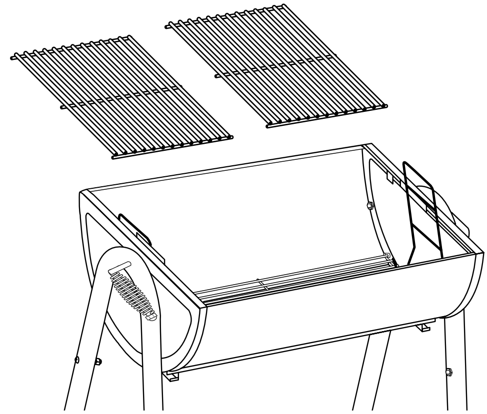
Étape 11

Insérer la grille réchaud dans les orifices du couvercle, puis insérer les pattes de la grille réchaud dans les orifices du foyer. Fixer avec deux goupilles fendues.



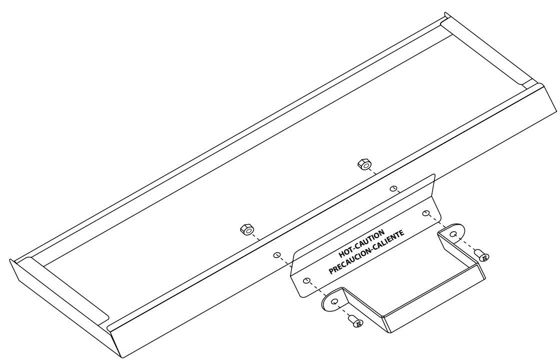
Étape 12

Placer les deux grilles de cuisson dans le foyer.



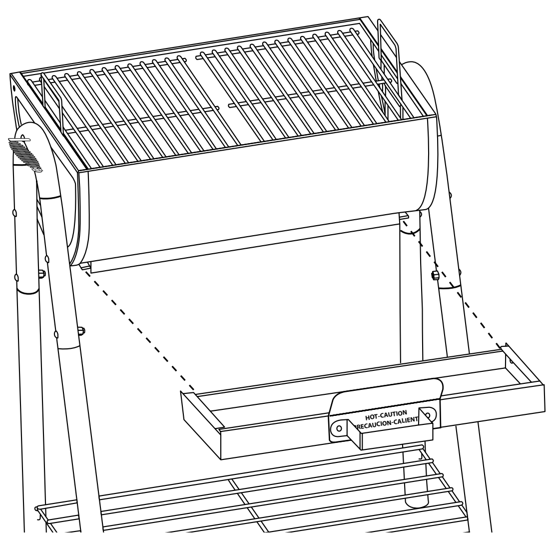
Étape 13

Fixer la poignée du bac à cendres et sa protection thermique à l'aide de deux boulons M6 de 12 mm et de deux écrous M6.

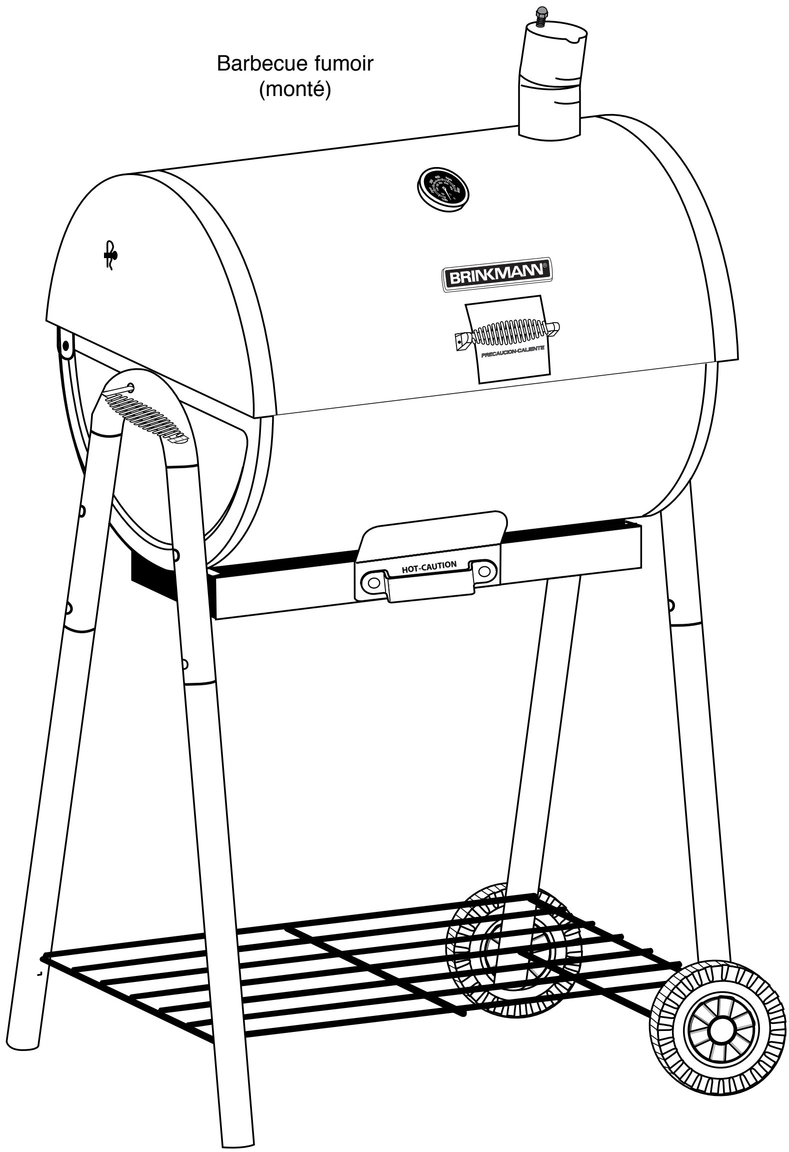


Étape 14

Insérer le bac à cendres dans les supports comme illustré.



Barbecue fumoir
(monté)



PRÉPARATION À L'UTILISATION ET INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

⚠ PLACER LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR, SUR UNE SURFACE DURE, PLANE ET NON COMBUSTIBLE, À L'ÉCART DE TOUTE AVANCÉE DE TOIT OU DE MATÉRIAU COMBUSTIBLE. NE JAMAIS L'UTILISER SUR DES SURFACES EN BOIS OU AUTRES SURFACES POUVANT PRENDRE FEU. PLACER LE BARBECUE LOIN DES FENÊTRES OU PORTES OUVERTES AFIN D'EMPÊCHER LA FUMÉE D'ENTRER DANS LES HABITATIONS. PAR GRAND VENT, PLACER LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR À L'ABRI DU VENT.

⚠ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

Dégazage du barbecue

Avant la première utilisation de ce barbecue fumoir Brinkmann, veiller à suivre attentivement les instructions de dégazage. Le dégazage empêche la détérioration de la finition extérieure et élimine l'odeur de peinture du barbecue susceptible d'imprégner les premières viandes grillées sur votre barbecue Brinkmann.

IMPORTANT : Afin de protéger le barbecue contre la rouille excessive, il doit être correctement dégazé et systématiquement couvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour commander une housse directement auprès de Brinkmann, contacter le 800-468-5252.

Étape 1

Enduire légèrement toutes les surfaces intérieures du barbecue, y compris les grilles de cuisson, avec de l'huile végétale ou appliquer l'huile par pulvérisation. Ne pas huiler la grille à charbon ni le bac à charbon.

Étape 2

Le bac à cendres doit rester en place en permanence.

Étape 3

Respecter scrupuleusement les instructions ci-après pour allumer le feu. Il est possible d'utiliser du charbon de bois et/ou du bois comme combustible dans le barbecue (voir la section « Ajouter du charbon de bois/bois pendant la cuisson » de ce manuel).

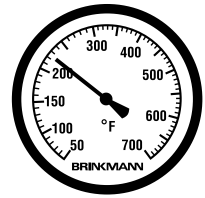
⚠ AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser de charbon de bois prétraité avec de l'essence à briquet. Utiliser uniquement un charbon de bois brut de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de bois.

En cas d'utilisation d'une cheminée d'allumage pour barbecue à charbon de bois, veiller à respecter l'ensemble des avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de son produit. Commencer avec environ 1 kg de charbon de bois. Cela devrait suffire pour cuisiner une fois le dégazage terminé. Lorsque le charbon brûle bien, placer avec précaution les braises au centre de la grille à charbon.

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser le barbecue si le bac à cendres n'est pas en place. NE PAS retirer le bac à cendres s'il contient du charbon ardent.

REMARQUE : Pour une plus longue durée de vie du barbecue, veiller à ce que les braises et le bois ne touchent pas les parois du barbecue.

EN CAS D'UTILISATION D'UNE CHEMINÉ D'ALLUMAGE, PASSER À L'ÉTAPE 6



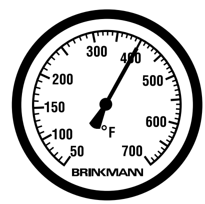
Commencer avec environ 1 kg de charbon de bois. Cela devrait suffire pour cuisiner une fois le dégazage terminé. Ouvrir le volet de la cheminée à moitié. Lorsque le charbon brûle bien, placer avec précaution les braises au centre de la grille à charbon.

Étape 4

Verser de l'allume-feu liquide sur le charbon de bois. Couvercle ouvert, attendre 2 à 3 minutes que l'allume-feu liquide pénètre dans le charbon. Ranger l'allume-feu liquide en lieu sûr, à l'écart du barbecue.

Étape 5

Ouvrir le volet de la cheminée à moitié. Couvercle ouvert, reculer légèrement, puis allumer avec précaution le charbon. Le laisser brûler jusqu'à ce qu'il soit légèrement recouvert de cendres (environ 20 minutes). Attendre que l'allume-feu liquide soit entièrement consumé pour fermer le couvercle.



AVERTISSEMENT : Ne pas fermer le couvercle tant que l'allume-feu liquide n'a pas été entièrement consumé (environ 20 minutes). Si cette précaution n'est pas respectée, les émanations de l'allume-feu liquide risquent d'être piégées dans le barbecue et de provoquer une gerbe de feu ou une explosion à l'ouverture du couvercle.

Étape 6

Une fois que le charbon de bois brûle bien, fermer le couvercle. Laisser la température monter jusqu'à 121 °C (250 °F) en se reportant à la jauge. Maintenir cette température pendant 2 heures.

Étape 7

Augmenter la température jusqu'à environ 200 °C (400 °F). Pour cela, ouvrir le volet de la cheminée et ajouter du charbon de bois et/ou du bois (voir la section « Ajouter du charbon de bois/bois pendant la cuisson » de ce manuel). Maintenir cette température pendant 1 heure, puis laisser le barbecue refroidir complètement.

REMARQUE : Veiller à ce que la température de dépasse jamais 204 °C (400 °F) dans le foyer. Il est important de ne pas gratter ni frotter l'extérieur du barbecue pendant le processus de dégazage.

IMPORTANT : Afin de protéger le barbecue contre la rouille excessive, il doit être correctement dégazé et systématiquement couvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour commander une housse directement auprès de Brinkmann, contacter le 800-468-5252.

LE BARBECUE FUMOIR BRINKMANN EST À PRÉSENT DÉGAZÉ ET PRÊT À L'EMPLOI.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PLACER LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR, SUR UNE SURFACE DURE, PLANE ET NON COMBUSTIBLE, À L'ÉCART DE TOUTE AVANCÉE DE TOIT OU DE MATÉRIAU COMBUSTIBLE. NE JAMAIS L'UTILISER SUR DES SURFACES EN BOIS OU AUTRES SURFACES POUVANT PRENDRE FEU. PLACER LE BARBECUE LOIN DES FENÊTRES OU PORTES OUVERTES AFIN D'EMPÊCHER LA FUMÉE D'ENTRER DANS LES HABITATIONS. PAR GRAND VENT, PLACER LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR À L'ABRI DU VENT.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

Fumage

Étape 1

Placer les grilles de cuisson dans le foyer, puis respecter scrupuleusement les instructions ci-après pour allumer le feu. Il est possible d'utiliser du charbon de bois et/ou du bois comme combustible dans le barbecue (voir la section « Ajouter du charbon de bois/bois pendant la cuisson » de ce manuel).

AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser de charbon de bois prétraité avec de l'essence à briquet. Utiliser uniquement un charbon de bois brut de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de bois.

En cas d'utilisation d'une cheminée d'allumage pour barbecue à charbon de bois, veiller à respecter l'ensemble des avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de son produit. Placer avec précaution environ 1 kg de charbons ardents sur la grille à charbon.

REMARQUE : Pour une plus longue durée de vie du barbecue, veiller à ce que les braises et le bois ne touchent pas les parois du barbecue.

EN CAS D'UTILISATION D'UNE CHEMINÉ D'ALLUMAGE, PASSER À L'ÉTAPE 5

En cas d'utilisation d'un allume-feu liquide, il est IMPÉRATIF que ce produit soit spécialement prévu pour le charbon de bois. Ne pas utiliser d'essence, de kérosène, d'alcool ou autre matériau inflammable pour allumer le charbon de bois. Veiller à respecter l'ensemble des avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de son produit. Placer environ 1 kg de charbon de bois sur la grille à charbon.

Étape 2

Le bac à cendres doit rester en place en permanence.

Étape 3

Verser de l'allume-feu liquide sur le charbon de bois. Couvercle ouvert, attendre 2 à 3 minutes que l'allume-feu liquide pénètre dans le charbon. Ranger l'allume-feu liquide en lieu sûr, à l'écart du barbecue.

Étape 4

Ouvrir le volet de la cheminée à moitié. Couvercle ouvert, reculer légèrement, puis allumer avec précaution le charbon. Le laisser brûler jusqu'à ce qu'il soit légèrement recouvert de cendres (environ 20 minutes). Attendre que l'allume-feu liquide soit entièrement consumé pour fermer le couvercle.

AVERTISSEMENT : Si cette précaution n'est pas respectée, les émanations de l'allume-feu liquide risquent d'être piégées dans le barbecue et de provoquer une gerbe de feu ou une explosion à l'ouverture du couvercle.

Étape 5

Une fois que le charbon brûle bien, ajouter avec précaution des morceaux de bois à l'aide de longues pinces de cuisine (voir les sections « Bois aromatiques » et « Ajouter du charbon de bois/bois pendant la cuisson » de ce manuel).

Étape 6

Placer les grilles de cuisson sur les supports du foyer. Baisser la grille à charbon au maximum à l'aide des ajusteurs.

AVERTISSEMENT : Ne jamais soulever la grille à charbon par les ajusteurs.

AVERTISSEMENT : Veiller à toujours porter des gants de cuisine pour régler la hauteur de la grille à charbon afin d'éviter tout risque de brûlure.

Étape 7

Placer les aliments sur les grilles de cuisson, à distance du charbon, puis fermer le couvercle.

Étape 8

La température de fumage idéale est comprise entre 80 et 120 °C (175 et 250 °F). Pour de grands morceaux de viandes, compter environ 1 heure de cuisson pour 450 g. **Toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que les aliments sont cuits à point avant de les retirer du barbecue.**

Étape 9

Laisser le barbecue refroidir complètement et suivre ensuite les instructions des sections « Sécurité après utilisation » et « Entretien » de ce manuel.

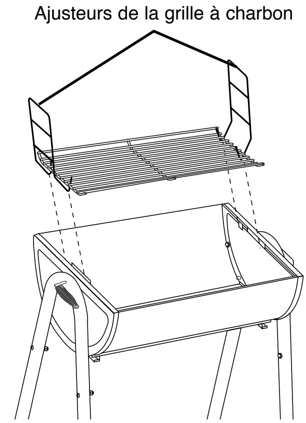
Durant le processus de fumage, éviter d'ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments. La chaleur et la vapeur risquent alors de s'échapper, ce qui rallongera le temps de cuisson.

Plus les aliments sont près du charbon, plus ils seront dorés et cuits rapidement. Tourner les aliments à la moitié du cycle de cuisson. Si les aliments sont trop dorés ou parfumés, les envelopper dans une feuille d'aluminium après les premières heures de fumage. Cela permet de poursuivre la cuisson des aliments sans les dorer ni les parfumer davantage.

Pour la cuisson de poisson ou de morceaux de viande très fins, il est possible d'utiliser la vapeur d'eau afin de conserver le moelleux des aliments. Avant d'allumer le feu, baisser la grille à charbon au maximum. Utiliser une poêle métallique à fond plat suffisamment peu profonde pour tenir entre la grille à charbon et les grilles de cuisson. Placer la poêle sur la grille à charbon, sous les aliments et les grilles de cuisson. La remplir au 3/4 d'eau ou de marinade.

MISE EN GARDE : Veiller à toujours porter des gants de cuisine. Le liquide brûlant dans la poêle présente des risques de brûlures. Laisser toujours le liquide refroidir entièrement avant toute manipulation. Ne pas le laisser s'évaporer complètement de la poêle.

MISE EN GARDE : La grille à charbon doit être baissée au maximum. Ne jamais soulever ou baisser la grille à charbon lorsque l'eau fume, car toute projection d'eau chaude sur le charbon risque de produire un jet de vapeur brûlant.



AVERTISSEMENT : Ne jamais soulever la grille à charbon par les ajusteurs.

Conseils de cuisson par fumage

Cuisson dans le foyer

Étape 1

Retirer les grilles de cuisson du foyer et les mettre de côté. Baisser la grille à charbon au maximum dans le foyer.

Étape 2

Le bac à cendres doit rester en place en permanence.

Étape 3

Enduire légèrement toutes les surfaces intérieures du barbecue, y compris les grilles de cuisson, avec de l'huile végétale ou appliquer l'huile par pulvérisation. Ne pas huiler la grille à charbon ni le bac à charbon.

Étape 4

Respecter scrupuleusement les instructions ci-après pour allumer le feu. Il est possible d'utiliser du charbon de bois et/ou du bois comme combustible dans le barbecue (voir la section « Ajouter du charbon de bois/bois pendant la cuisson » de ce manuel).

⚠ AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser de charbon de bois prétraité avec de l'essence à briquet. Utiliser uniquement un charbon de bois brut de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de bois.

En cas d'utilisation d'une cheminée d'allumage pour barbecue à charbon de bois, veiller à respecter l'ensemble des avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de son produit. Commencer avec environ 1 kg de charbon de bois. Lorsque le charbon brûle bien, placer avec précaution les braises au centre de la grille à charbon.

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser le barbecue si le bac à cendres n'est pas en place. NE PAS retirer le bac à cendres s'il contient du charbon ardent.

REMARQUE : Pour une plus longue durée de vie du barbecue, veiller à ce que les braises et le bois ne touchent pas les parois du barbecue.

EN CAS D'UTILISATION D'UNE CHEMINÉE D'ALLUMAGE, PASSER À L'ÉTAPE 7

En cas d'utilisation d'un allume-feu liquide, il est IMPÉRATIF que ce produit soit spécialement prévu pour le charbon de bois. Ne pas utiliser d'essence, de kérosène, d'alcool ou autre matériau inflammable pour allumer le charbon de bois. Veiller à respecter l'ensemble des avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de son produit. Commencer avec environ 1 kg de charbon de bois. Placer le charbon au centre de la grille à charbon.

Étape 5

Verser de l'allume-feu liquide sur le charbon de bois. Couvercle ouvert, attendre 2 à 3 minutes que l'allume-feu liquide pénètre dans le charbon. Ranger l'allume-feu liquide en lieu sûr, à l'écart du barbecue.

Étape 6

Ouvrir le volet de la cheminée à moitié. Reculer légèrement, puis allumer avec précaution le charbon. Couvercle ouvert, laisser le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit légèrement recouvert de cendres (environ 20 minutes). Attendre que l'allume-feu liquide soit entièrement consumé pour fermer le couvercle.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas fermer le couvercle tant que l'allume-feu liquide n'a pas été entièrement consumé (environ 20 minutes). Si cette précaution n'est pas respectée, les émanations de l'allume-feu liquide risquent d'être piégées dans le barbecue et de provoquer une gerbe de feu ou une explosion à l'ouverture du couvercle.

Étape 7

Après avoir mis des gants de cuisine, placer les grilles de cuisson sur les supports du foyer.

AVERTISSEMENT : Veiller à toujours porter des gants de cuisine pour régler la hauteur de la grille à charbon afin d'éviter tout risque de brûlure.

Étape 8

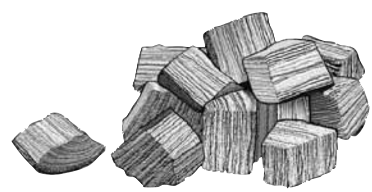
Placer les aliments sur les grilles de cuisson et fermer le couvercle. **Toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que les aliments sont cuits à point avant de les retirer du barbecue.**

Étape 9

Laisser le barbecue refroidir complètement et suivre ensuite les instructions des sections « Sécurité après utilisation » et « Entretien » de ce manuel.

Bois aromatiques

Pour obtenir un goût fumé satisfaisant, faire des essais avec des morceaux, des serments ou des copeaux de bois producteurs d'arômes tels que le caryer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le prosopis. La plupart des bois d'arbres à fruits ou à noix peuvent être utilisés pour obtenir un goût fumé. Ne pas utiliser de bois résineux comme le pin : il risque de produire un goût désagréable.
Les serments ou morceaux de bois de 7 à 10 cm de long et de 2 à 5 cm d'épaisseur sont ce qu'il y a de mieux. Sauf si le bois est encore vert, le tremper dans l'eau pendant 30 minutes ou envelopper chaque morceau dans du papier aluminium et percer plusieurs petits trous dans le papier pour produire plus de fumée et éviter que le bois ne brûle trop vite. Il n'est pas nécessaire d'utiliser beaucoup de bois pour obtenir un agréable goût fumé. Avec ce barbecue fumoir, nous recommandons d'utiliser 5 à 6 morceaux de bois. Faire des essais avec davantage de bois pour accentuer le goût fumé ou avec une plus petite quantité pour une saveur plus douce. Il n'est pas utile d'ajouter du bois aromatisé pendant la cuisson. Toutefois, cela peut être nécessaire avec des aliments de grosse taille. Suivre les instructions et les mises en garde de la section « Ajouter du charbon de bois/bois pendant la cuisson » de ce manuel pour éviter toute blessure en ajoutant du bois.



Régulation de la chaleur

Pour augmenter la chaleur et la circulation de l'air, ouvrir entièrement le volet de la cheminée. Si la meilleure circulation de l'air n'augmente pas suffisamment la température, ajouter du bois et/ou du charbon de bois. Suivre les instructions dans la section « Ajouter du charbon de bois/bois pendant la cuisson » de ce manuel.

Pour maintenir la température, il peut aussi être nécessaire d'ajouter du bois et/ou du charbon de bois pendant la cuisson.

REMARQUE : Le bois sec produit une chaleur plus intense que le charbon de bois. Pour augmenter la température de cuisson, il suffit donc de mettre plus de bois que de charbon. Les bois durs comme le chêne, le caryer et le prosopis, ainsi que les bois d'arbres à fruits ou à noix constituent un excellent combustible, notamment en raison de leur vitesse de combustion. En cas d'utilisation de bois comme combustible, veiller à ce qu'il soit bien sec. NE PAS utiliser de bois résineux comme le pin : il risque de produire un goût désagréable.

Ajout de charbon de bois/ bois pendant la cuisson

L'ajout de charbon et/ou de bois peut être nécessaire pour maintenir ou augmenter la température de cuisson.

AJOUT DE CHARBON DE BOIS/BOIS DANS LE FOYER

Étape 1

Reculer légèrement et ouvrir avec précaution le couvercle. Rester vigilant car de l'air frais soudainement en contact avec le feu peut provoquer l'apparition de flammes.

Étape 2

Après avoir mis des gants de cuisine, retirer les aliments et les grilles de cuisson.

Étape 3

Reculer à une distance raisonnable et écarter légèrement les cendres sur les charbons ardents à l'aide de longues pinces de cuisine. Utiliser ces pinces pour ajouter du charbon de bois et/ ou du bois en veillant à ne pas remuer les cendres ni provoquer d'étincelles. Si nécessaire, utiliser une cheminée d'allumage pour barbecue à charbon de bois afin d'allumer la quantité supplémentaire de charbon et/ou bois et l'ajouter au feu existant.

AVERTISSEMENT : Ne jamais ajouter d'allume-feu liquide sur les charbons ardents ou même chauds au risque de provoquer un retour de flamme susceptible de causer de graves brûlures.

Étape 4

Lorsque le charbon se remet à bien brûler, se munir de gants de cuisine pour remettre en place avec précaution la grille de cuisson et les aliments.

Étape 5

Fermer le couvercle et laisser la cuisson se poursuivre.

SÉCURITÉ APRÈS UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Toujours laisser refroidir complètement le barbecue ainsi que les différents éléments avant de les manipuler.
- Ne jamais laisser de charbon et de cendres dans le barbecue sans surveillance. S'assurer que le charbon et les cendres sont entièrement éteints avant de les retirer.
- Avant de laisser le barbecue sans surveillance, le charbon et les cendres restants doivent être retirés du barbecue. Prendre toutes les précautions pour se protéger et protéger les biens personnels. Placer le charbon et les cendres restants dans un bac métallique non combustible et les recouvrir complètement d'eau. Laisser le charbon et l'eau dans le bac métallique pendant 24 heures avant de le vider.
- Pour des raisons de sécurité, les cendres et le charbon éteints doivent être entreposés suffisamment loin de toute structure et de tout matériau combustible.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, asperger complètement les surfaces sous et autour du barbecue pour éteindre les cendres, le charbon ou les braises qui peuvent être tombés lors de la cuisson ou pendant le nettoyage.
- Laisser le bac à cendres et son contenu refroidir complètement avant de le retirer. Jeter le contenu comme il se doit.
- Couvrir et entreposer le barbecue dans un lieu protégé, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Soins et entretien appropriés

- Dégazer le barbecue régulièrement tout au long de l'année pour le protéger contre la rouille excessive.
- Afin de protéger le barbecue contre la rouille excessive, il doit être correctement dégazé et systématiquement couvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour commander une housse directement auprès de Brinkmann, contacter le 800-468-5252.
- Laver les grilles de cuisson et la grille à charbon avec de l'eau chaude savonneuse bien rincer et sécher. Enduire légèrement ces trois grilles avec de l'huile végétale ou appliquer l'huile par pulvérisation.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du barbecue en essuyant avec un chiffon humide. Appliquer une légère couche d'huile végétale à l'intérieur pour prévenir la rouille.
- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure du barbecue, nettoyer et polir la zone touchée avec de la laine d'acier ou une toile émeri au grain fin. Faire des retouches avec une peinture de qualité ayant une bonne résistance aux températures élevées.
- Ne jamais appliquer de peinture sur la surface intérieure. Les points de rouille sur la surface intérieure peuvent être poncés, nettoyés, puis légèrement enduits d'huile végétale ou pulvérisés avec de d'huile végétale pour réduire au maximum la rouille.

BRINKMANN®

AFFUMICATORE A BARILE

MANUALE D'USO

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO

CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER CONSULTAZIONI SUCCESSIVE

AVVISO PER L'INSTALLATORE:
CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI INSIEME A QUELLE DEL BARBECUE PER CONSULTAZIONI SUCCESSIVE.

⚠ AVVERTENZA

LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE AVVERTENZE E ISTRUZIONI DEL PRESENTE MANUALE PER EVITARE LESIONI PERSONALI O DANNI PATRIMONIALI



AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IL MONTAGGIO E L'USO DEL BARBECUE DEVONO AVVENIRE NEL MODO PIÙ SICURO POSSIBILE. LO SCOPO DI QUESTO SIMBOLO PER L'AVVISO DI SICUREZZA È DI ATTIRARE L'ATTENZIONE DELL'UTENTE SU EVENTUALI PERICOLI DURANTE IL MONTAGGIO E L'UTILIZZO DEL BARBECUE. QUANDO SI VEDE IL SIMBOLO PER L'AVVISO DI SICUREZZA, PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE INFORMAZIONI CHE SEGUONO! LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI MONTARE E UTILIZZARE IL BARBECUE.

⚠ AVVERTENZA

- Usare questo barbecue esclusivamente su superfici dure, orizzontali, non infiammabili e stabili (cemento, terreno, ecc.) in grado di reggere il peso del barbecue. Non usare mai su legno o altre superfici che potrebbero infiammarsi.
- NON usare il barbecue senza il vassoio per carbone. NON cercare di rimuovere il vassoio per carbone se contiene carboni ardenti.
- Durante l'uso del barbecue, mantenere sempre una distanza di 3 metri tra il barbecue e i materiali combustibili (cespugli, alberi, piani in legno, recinzioni, fabbricati, ecc.) o edifici. Non collocare il barbecue sotto la sporgenza del tetto o altri spazi chiusi.
- Solo per uso esterno. Non usare il barbecue al coperto o in spazi chiusi.
- Solo per uso domestico. Non usare questo barbecue per usi diversi da quello previsto.
- Consigliamo l'uso di carbonella per evitare i pericoli associati ai liquidi per accensione. Se si sceglie di usare un liquido per accensione, usare esclusivamente liquidi approvati per l'accensione del carbone. Prima dell'uso, leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni del produttore riportate sul liquido per accensione e sulla carbonella. Conservare il liquido per accensione lontano dal barbecue.
- Durante l'uso del liquido per accensione, accendere il carbone tenendo il coperchio e gli sportelli del barbecue aperti finché non si ricopre di una leggera cenere (circa 20 minuti). In tal modo si contente al liquido per accensione di evaporare. Se non si procede in tal modo, i fumi del liquido per accensione vengono trattenuti nel barbecue quando il coperchio è aperto e potrebbe verificarsi l'improvvisa fuoriuscita di lingue di fuoco o esplosioni.
- Non usare mai carbone pretrattato con liquido per accensione. Usare esclusivamente carbone semplice di alta qualità o carbone misto a legna.
- Non usare benzina, cherosene o alcol per accendere il carbone. L'uso di questi prodotti o di prodotti simili potrebbe causare esplosioni con rischio di gravi lesioni alle persone.
- Non aggiungere mai liquido per accensione a carboni ardenti o caldi in quanto potrebbero verificarsi ritorni di fiamma con conseguente rischio di ustioni gravi.
- Posizionare il barbecue in un luogo sicuro, lontano dalla portata di bambini e animali domestici. Durante l'uso del barbecue è necessaria un'attenta supervisione.
- Non lasciare il barbecue incustodito durante l'uso.
- Quando si aggiunge il carbone e/o la legna, prestare la massima attenzione e seguire le istruzioni contenute nella sezione di questo manuale "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso".
- Non conservare o usare il barbecue vicino alla benzina o ad altri liquidi infiammabili, vicino a gas o in luoghi in cui potrebbero essere presenti vapori infiammabili.
- Non conservare il liquido per accensione o altri liquidi o materiali infiammabili sotto al barbecue.
- Regolare l'altezza della grata per carbone con cautela. Durante l'uso, le impugnature potrebbero essere calde.
- Non sollevare né abbassare la grata per carbone durante l'affumicatura con acqua, in quanto l'acqua calda potrebbe schizzare sul carbone, creando lo scoppio di carbone e vapore caldo.

⚠ AVVERTENZA

Durante l’uso, il barbecue è caldo. Per evitare ustioni:

- NON cercare di spostare il barbecue.
- Legare il barbecue in modo che l’unità non si muova accidentalmente.
- Indossare guanti protettivi o da forno.
- NON toccare le superfici calde del barbecue.
- NON indossare indumenti ampi ed evitare che i capelli vengano a contatto con il barbecue.

- Durante l’uso del barbecue, il grasso della carne può gocciolare sul carbone e causare delle fiammate. In questi casi chiudere il coperchio per soffocare le fiamme. Non usare acqua per estinguere le fiamme causate dal grasso.
- Fare attenzione poiché quando l’aria entra di nuovo a contatto con il fuoco, le fiamme possono divampare. Quando si solleva il coperchio, tenere mani, viso e corpo a distanza di sicurezza da vapore caldo e fiamme.
- Non superare una temperatura di 205 °C. Togliere il carbone e/o la legna residui dalle pareti del barbecue, altrimenti il metallo e la vernice del barbecue avranno una durata considerevolmente inferiore.
- Montare e utilizzare il barbecue con cautela per evitare che i bordi taglienti di parti in metallo causino graffi o tagli. Fare attenzione quando si portano le mani all’interno del barbecue o sotto di esso.
- Quando si solleva il coperchio, accertarsi di averlo aperto completamente. Se il coperchio non è completamente sollevato, potrebbe cadere richiudendosi e causare lesioni.
- In caso di vento, collocare il barbecue in un’area all’aperto protetta.
- Chiudere coperchio, sportelli e ciminiera per soffocare la fiamma.
- Non lasciare mai carboni e cenere incustoditi all’interno del barbecue. Prima di lasciare il barbecue incustodito, rimuovere il carbone e la cenere residui. Fare attenzione per proteggere sé stessi e gli oggetti. Mettere con cura i carboni e la cenere residui in un contenitore di metallo non infiammabile e bagnare completamente con acqua. Prima di gettare i carboni, lasciarli nel contenitore di metallo con acqua per 24 ore.
- I carboni e la cenere spenti devono essere portati a distanza di sicurezza da tutte le strutture e i materiali infiammabili.
- Bagnare completamente la superficie sotto e intorno al barbecue per spegnere cenere, carbone o tizzoni eventualmente caduti durante l’uso o la pulizia del barbecue, utilizzando un idrante da giardino.
- Dopo ogni uso, pulire accuratamente il barbecue e applicare un leggero strato di olio vegetale all’interno per evitare la formazione di ruggine. Coprire il barbecue per proteggerlo da eccessiva formazione di ruggine.
- Sollevare o spostare il barbecue con cautela per evitare strappi e infortuni alla schiena.
- Consigliamo di tenere un estintore a portata di mano. Consultare l’autorità locale per conoscere dimensioni e tipo di estintore adatti.
- Si sconsiglia di usare accessori non prodotti da The Brinkmann Corporation per questo prodotto specifico in quanto potrebbero causare lesioni personali o danni patrimoniali.
- Quando non è in uso, conservare il barbecue lontano dalla portata dei bambini e in un luogo asciutto.
- Non effettuare manutenzione diversa da quella ordinaria indicata nelle sezioni “Sicurezza dopo l’utilizzo” e “Trattamento e manutenzione” di questo manuale.
- Smaltire adeguatamente tutto il materiale di imballaggio.

USARE IL BARBECUE CON PRUDENZA E BUON SENSO.

LA MANCATA OSSERVANZA DELLE AVVERTENZE DI SICUREZZA E DELLE LINEE GUIDA CONTENUTE IN QUESTO MANUALE PUÒ CAUSARE LESIONI PERSONALI O DANNI PATRIMONIALI.

CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER CONSULTAZIONI SUCCESSIVE.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

⚠ LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI DI MONTAGGIO PRIMA DI MONTARE O UTILIZZARE IL BARBECUE.

IN CASO DI PARTI MANCANTI, CONTATTARE L'ASSISTENZA CLIENTI AL NUMERO 800-527-0717.

Controllare il contenuto della scatola per verificare che tutti i componenti siano presenti e che non siano danneggiati.

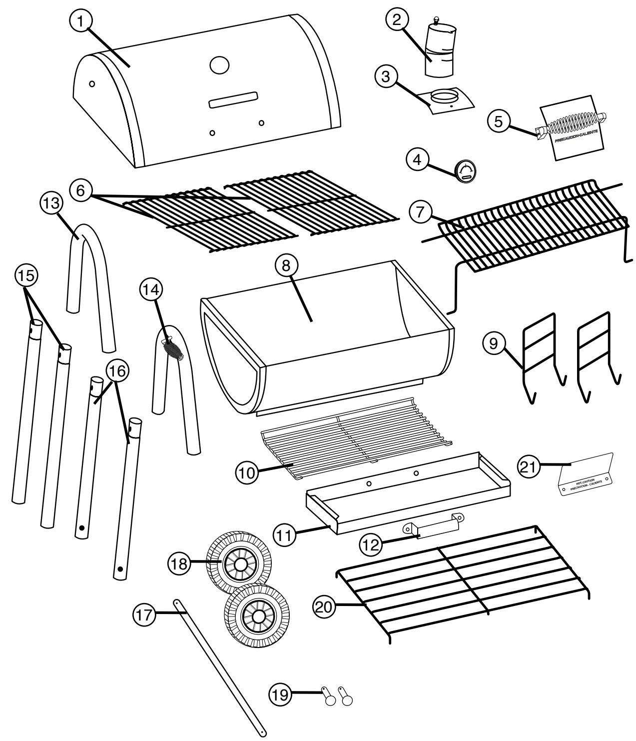
Consigliamo di montare questa unità in due.

Per il montaggio di questo affumicatore a barile sono necessari i seguenti strumenti:

- Pinze
- Cacciaviti a croce e a testa piatta
- Chiave inglese

ELENCO DELLE PARTI - Barile:

① 1 coperchio
② 1 ciminiera
③ 1 staffa della ciminiera
④ 1 indicatore di temperatura
⑤ 1 manico del coperchio con scudo termico
⑥ 2 griglie di cottura
⑦ 1 grata scaldapietanze
⑧ 1 braciere
⑨ 2 regolatori della grata per carbone
⑩ 1 grata per carbone
⑪ 1 vassoio raccogli cenere
⑫ 1 manico del vassoio raccogli cenere
⑬ 1 gamba superiore destra
⑭ 1 gamba superiore sinistra
⑮ 2 gambe inferiori sinistre
⑯ 2 gambe inferiori destre
⑰ 1 asta dell'asse
⑱ 2 ruote
⑲ 2 tappini delle ruote
⑳ 1 ripiano
㉑ 1 manico del vassoio raccogli cenere con scudo termico

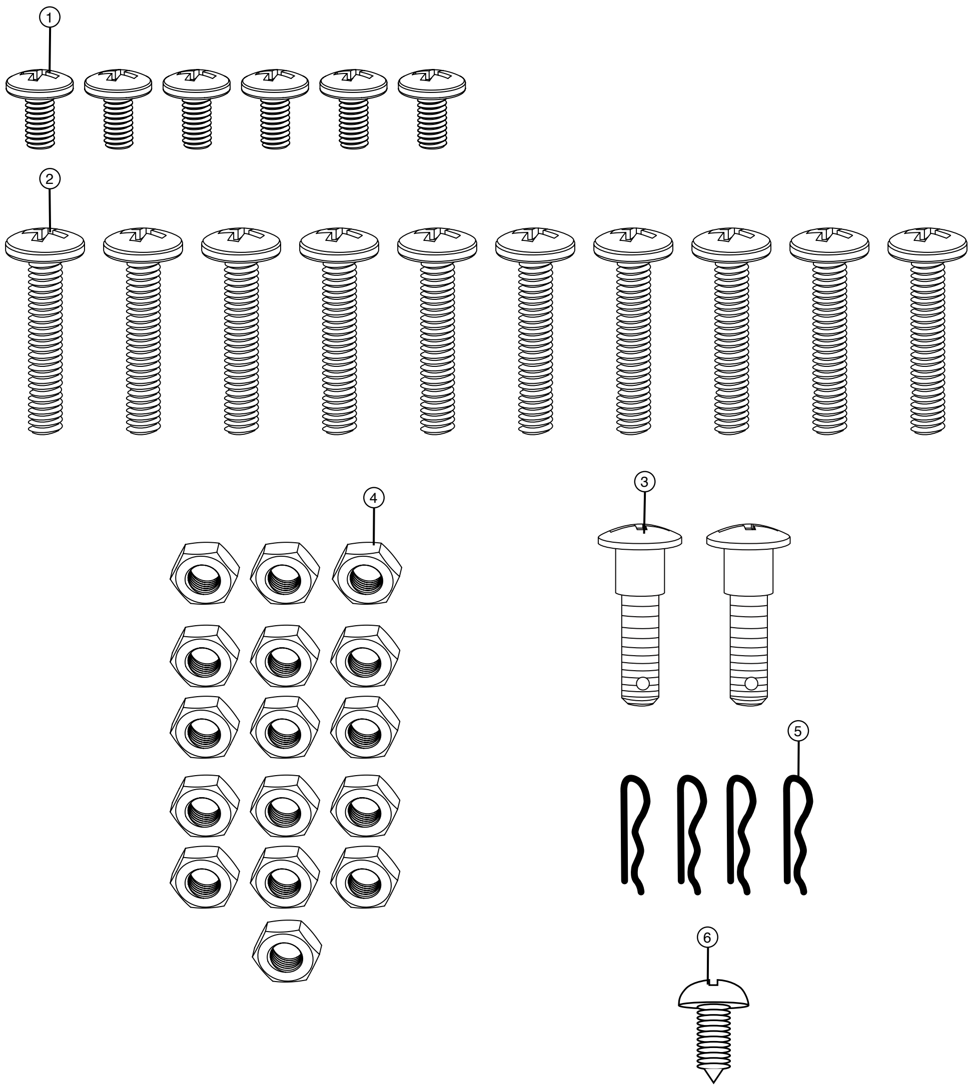


PER FODERE, ACCESSORI E ALTRI PRODOTTI, INVITIAMO A VISITARCI ONLINE ALL'INDIRIZZO:

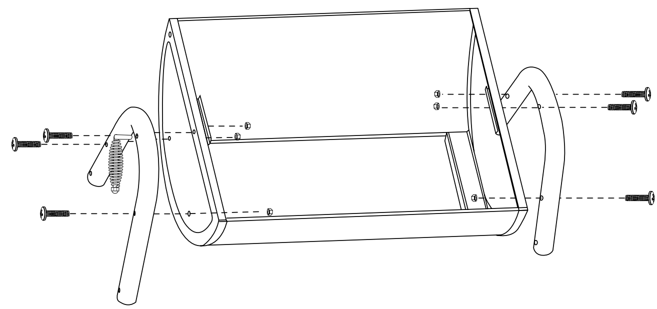
WWW.BRINKMANN.NET

Pezzi all’interno della busta

① 6 bulloni M6x12 mm
② 10 bulloni M6x40 mm
③ 2 bulloni di spalla M6x25 mm
④ 16 dadi M6
⑤ 4 coppiglie
⑥ 1 vite autofilettante n. 8

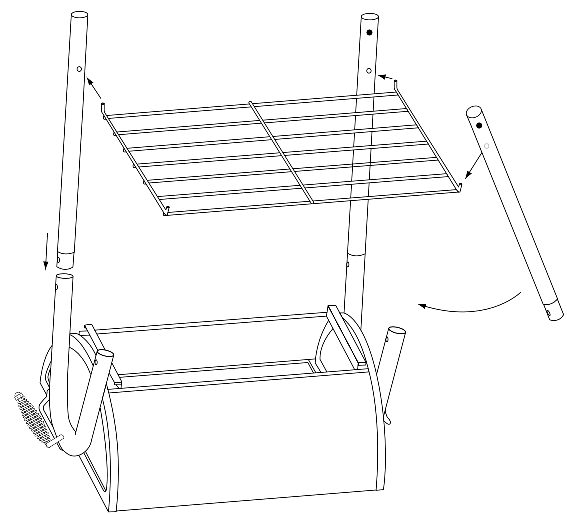


Scegliere un'area di montaggio idonea e sgombra e avvalersi dell'aiuto di un amico per montare il barbecue. Posizionare del cartone per proteggere la finitura del barbecue e l'area di montaggio. Girare il barbecue su un lato per iniziare il montaggio.



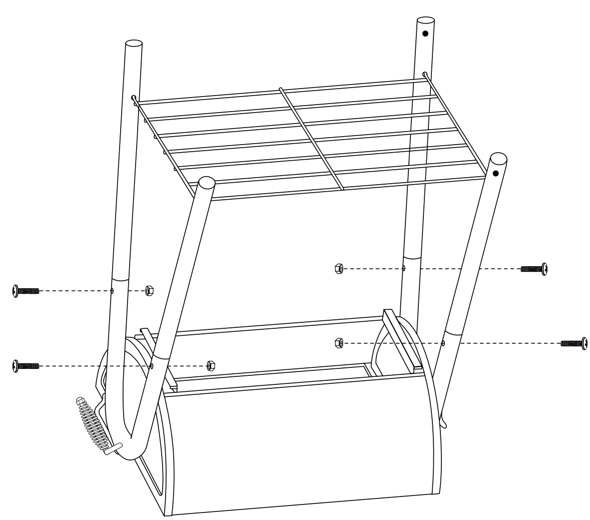
Fase 1

Fissare le gambe superiori al braciere del barbecue mediante sei bulloni M6x40 mm e sei dadi M6.



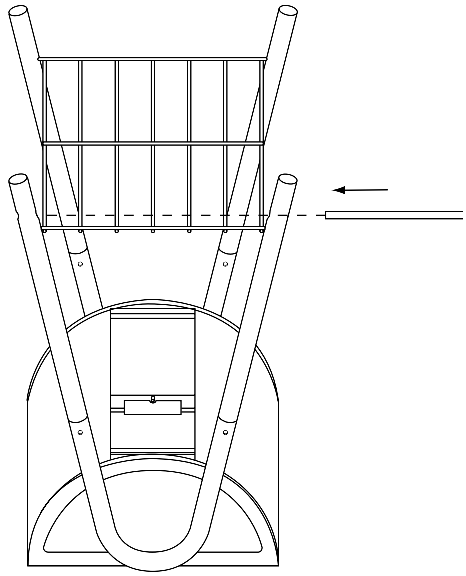
Fase 2

Inserire le gambe inferiori nelle gambe superiori, assicurandosi che i fori per il ripiano siano rivolti verso l'interno. Fissare il ripiano inferiore inserendo i suoi perni nei fori delle gambe, come mostrato. Fissare le altre due gambe inferiori sui perni del ripiano, successivamente inserire nelle gambe superiori.



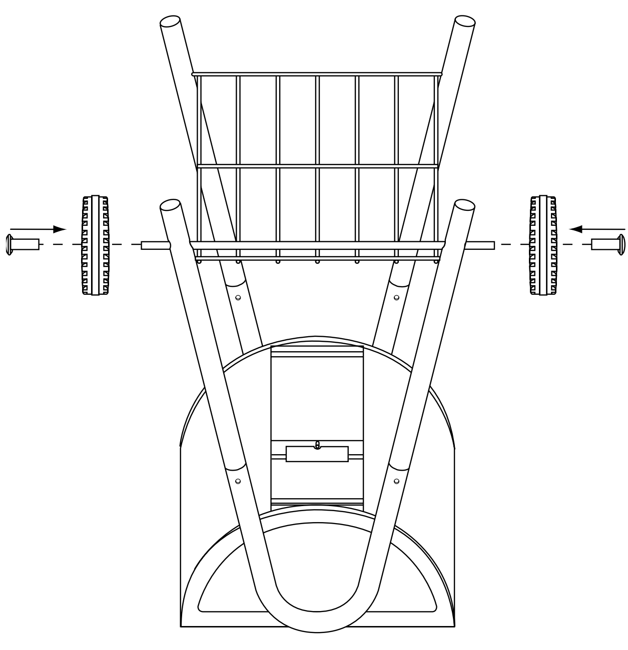
Fase 3

Fissare le quattro gambe mediante quattro bulloni M6x40 mm e dadi M6.



Fase 4

Fissare l'asta dell'asse tramite le gambe del lato destro come illustrato.

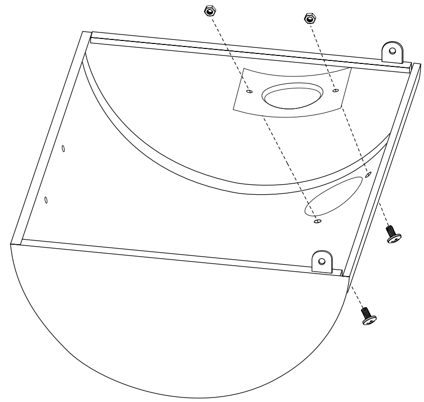


Fase 5

Fissare le ruote e i relativi tappini all'asta dell'asse come illustrato

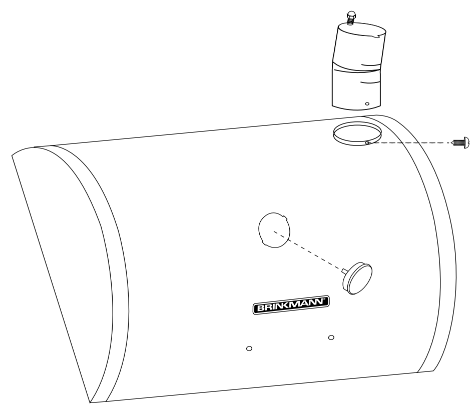
Fase 6

Fissare la staffa della ciminiera al coperchio mediante due bulloni M6x12 mm e due dadi M6.



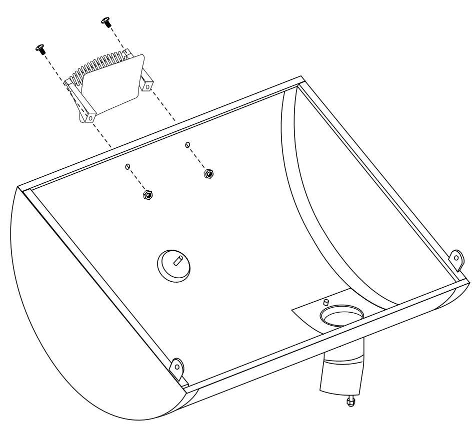
Fase 7

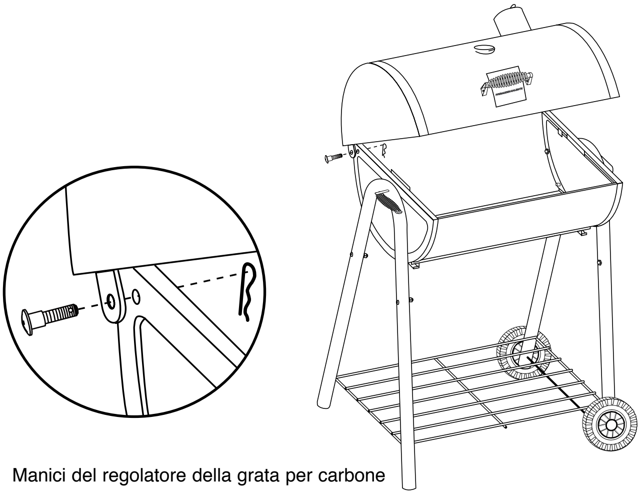
Per installare l'indicatore di temperatura, inserirlo nel foro centrale sul coperchio del barbecue, successivamente ruotarlo in senso orario in posizione verticale. Fissare la ciminiera alla staffa mediante una vite autofilettante n. 8 come mostrato.

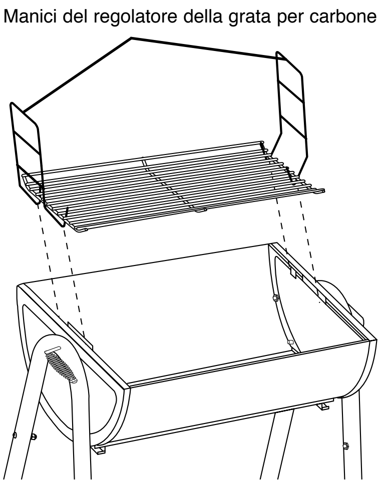


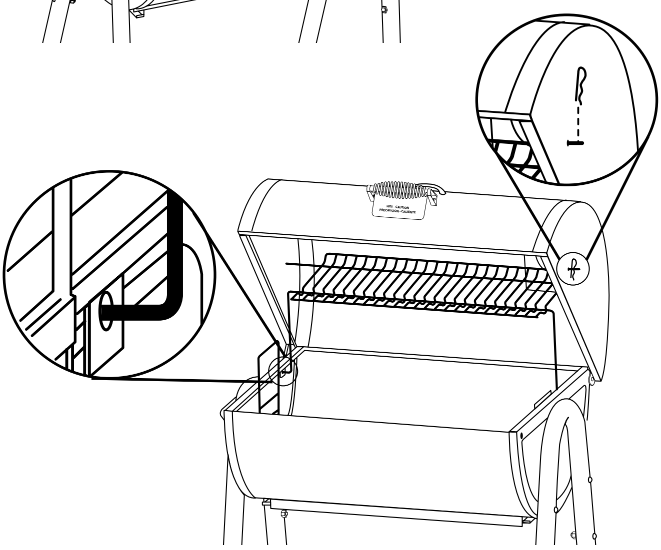
Fase 8

Fissare i supporti del manico al coperchio del barbecue mediante due bulloni M6x12 mm e due dadi M6.









Fase 9

Fissare il coperchio al braciere mediante due bulloni di spalla M6x25 mm e le coppiglie.

Fase 10

Agganciare la grata per carbone al braciere come mostrato.

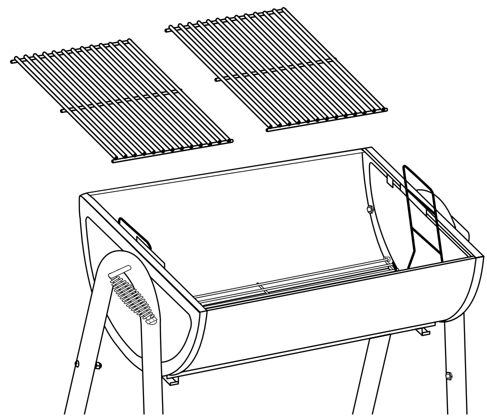
⚠ **AVVERTENZA:** non agganciare la grata per carbone ai manici del regolatore della grata per carbone.

Fase 11

Inserire la grata scaldapietanze mediante i fori del coperchio e successivamente inserire le gambe della grata scaldapietanze mediante i fori della parte inferiore del barbecue. Fissare mediante due coppiglie.

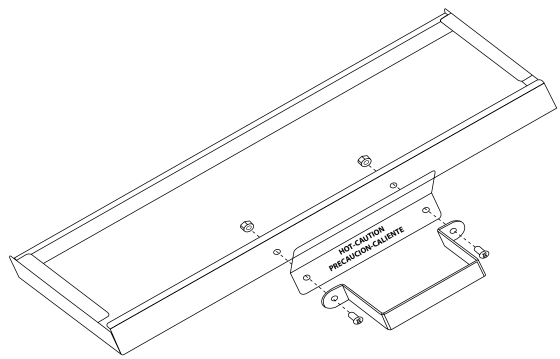
Fase 12

Porre le due griglie di cottura all'interno del braciere.



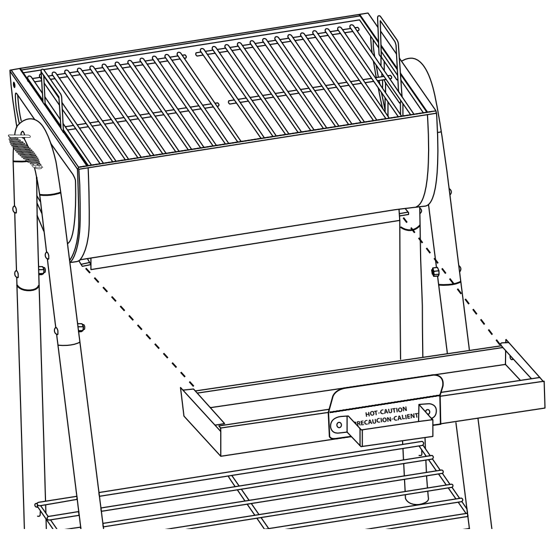
Fase 13

Fissare il manico del vassoio raccogli cenere e il suo scudo termico mediante due bulloni M6x12 mm e due dadi M6.

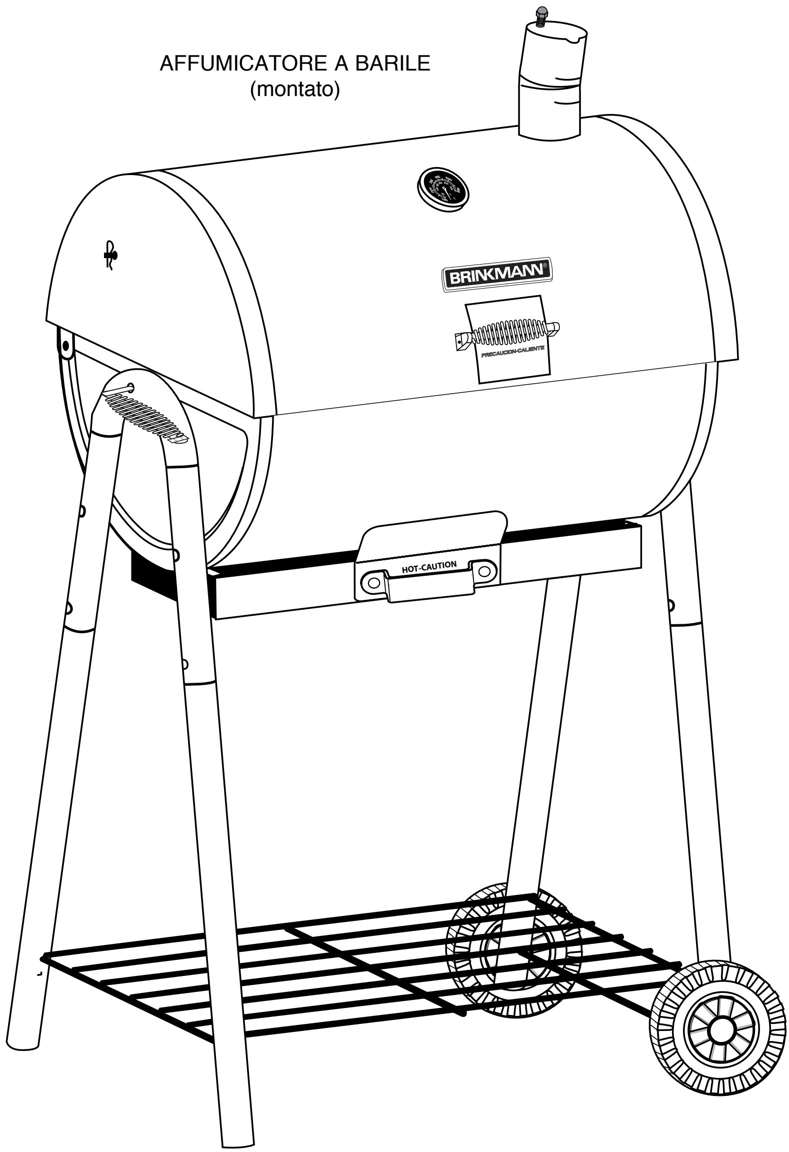


Fase 14

Inserire il vassoio raccogli cenere nelle staffe come illustrato.



AFFUMICATORE A BARILE
(montato)



PREPARAZIONE PER L'USO E ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

⚠ PORRE IL BARBECUE ALL'APERTO SU UNA SUPERFICIE DURA, ORIZZONTALE, NON INFIAMMABILE LONTANO DALLA SPORGENZA DEL TETTO O DA QUALSIASI MATERIALE INFIAMMABILE. NON USARE MAI SU LEGNO O ALTRE SUPERFICI CHE POTREBBERO INFIAMMARSI. POSIZIONARE IL BARBECUE LONTANO DA FINESTRE APERTE O PORTE PER EVITARE CHE IL FUMO ENTRI NELL'ABITAZIONE. IN CASO DI VENTO, COLLOCARE IL BARBECUE IN UN'AREA ALL'APERTO PROTETTA.

⚠ LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL BARBECUE.

Trattamento del barbecue

Prima del primo utilizzo dell'affumicatore a barile Brinkmann, seguire attentamente le istruzioni seguenti per il trattamento del proprio barbecue. Il trattamento consente di ridurre i danni alla vernice esterna e di eliminare l'odore di vernice che può dare un sapore innaturale alla prima pietanza preparata sul Brinkmann a barile.

IMPORTANTE: per proteggere il barbecue da ruggine eccessiva, l'unità deve essere adeguatamente trattata e coperta quando non in uso. È possibile ordinare una fodera per l'affumicatore a barile direttamente da Brinkmann chiamando il numero 800-468-5252.

Fase 1

Cospargere leggermente tutte le superfici interne dell'affumicatore a barile, comprese le griglie di cottura di olio vegetale o olio vegetale spray. Non cospargere d'olio il vassoio o la grata per carbone.

Fase 2

Il vassoio raccogli cenere deve essere sempre inserito.

Fase 3

Per l'accensione del fuoco seguire attentamente queste istruzioni. Nell'affumicatore a barile è possibile utilizzare carbone e/o legna come combustibile (vedere la sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale).

⚠ AVVERTENZA: non usare mai carbone pretrattato con liquido per accensione. Usare esclusivamente carbone semplice di alta qualità o carbone misto a legna.

Se si utilizza la carbonella, seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Iniziare con 0,9-1,1 kg di carbone. Terminato il processo di trattamento, questa quantità dovrebbe essere sufficiente per procedere con la cottura. Quando il carbone brucia intensamente, mettere con cura i carboni ardenti al centro della grata per carbone.

⚠ AVVERTENZA: NON usare il barbecue senza il vassoio di raccolta cenere. NON cercare di rimuovere il vassoio di raccolta cenere se contiene carboni ardenti.

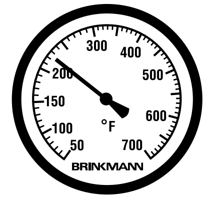
NOTA: per prolungare la durata del barbecue, evitare che la legna e i carboni ardenti entrino in contatto con le pareti del barbecue.

SE SI USA LA CARBONELLA, PASSARE ALLA FASE 6

Iniziare con 0,9-1,1 kg di carbone. Terminato il processo di trattamento, questa quantità dovrebbe essere sufficiente per procedere con la cottura. Aprire a metà la valvola della ciminiera. Quando il carbone brucia intensamente, mettere con cura i carboni ardenti al centro della grata per carbone.

Fase 4

Bagnare il carbone con il liquido per accensione. Tenendo il coperchio aperto, aspettare da 2 a 3 minuti per consentire che il liquido bagni il carbone. Conservare il liquido per accensione a distanza di sicurezza dal barbecue.



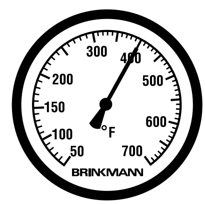
Fase 5

Aprire a metà la valvola della ciminiera. Con il coperchio sollevato, farsi indietro e accendere con prudenza il carbone, lasciando che bruci finché non si ricopre di una leggera cenere (circa 20 minuti). Prima di chiudere il coperchio, lasciare che il liquido per accensione evapori completamente.

AVVERTENZA: prima di chiudere il coperchio, lasciare che il liquido per accensione evapori completamente (circa 20 minuti). Se non si procede in tal modo, i fumi del liquido vengono trattenuti nel barbecue e, quando il coperchio è aperto, potrebbe verificarsi l'improvvisa fuoriuscita di lingue di fuoco o esplosioni.

Fase 6

Quando i carboni bruciano intensamente, chiudere il coperchio. Attendere che la temperatura indicata dal termometro arrivi a 121 °C. Mantenere questa temperatura per 2 ore.



Fase 7

Aumentare la temperatura a circa 205 °C. Per farlo, aprire la valvola della ciminiera e aggiungere carbone e/o legna (vedere la sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale). Mantenere questa temperatura per 1 ora e lasciare che l'unità si raffreddi completamente.

NOTA: non superare mai la temperatura di 205 °C nella camera di cottura. Evitare di graffiare o strofinare la parte esterna dell'affumicatore durante il processo di trattamento.

IMPORTANTE: per proteggere l'affumicatore da eccessiva ruggine, l'unità deve essere trattata periodicamente e coperta quando non in uso. È possibile ordinare una fodera per l'affumicatore direttamente da Brinkmann chiamando il numero 800-468-5252.

**ORA IL PROPRIO BRINKMANN A BARILE
È TRATTATO E PRONTO PER L'USO.**

ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

⚠ PORRE IL BARBECUE ALL'APERTO SU UNA SUPERFICIE DURA, ORIZZONTALE, NON INFIAMMABILE LONTANO DALLA SPORGENZA DEL TETTO O DA QUALSIASI MATERIALE INFIAMMABILE. NON USARE MAI SU LEGNO O ALTRE SUPERFICI CHE POTREBBERO INFIAMMARSI. POSIZIONARE IL BARBECUE LONTANO DA FINESTRE APERTE O PORTE PER EVITARE CHE IL FUMO ENTRI NELL'ABITAZIONE. IN CASO DI VENTO, COLLOCARE IL BARBECUE IN UN'AREA ALL'APERTO PROTETTA.

⚠ LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL BARBECUE.

Affumicatura

Fase 1

Porre le griglie di cottura nella camera di cottura, successivamente per l'accensione del fuoco seguire attentamente queste istruzioni. Nell'affumicatore a barile è possibile utilizzare carbone e/o legna come combustibile (vedere la sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale).

⚠ AVVERTENZA: non usare mai carbone pretrattato con liquido per accensione. Usare esclusivamente carbone semplice di alta qualità o carbone misto a legna.

Se si utilizza la carbonella, seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Prestando attenzione, porre 0,9-1,1 kg di carboni ardenti sulla grata per carbone.

NOTA: per prolungare la durata del barbecue, evitare che la legna e i carboni ardenti entrino in contatto con le pareti del barbecue.

SE SI USA LA CARBONELLA, PASSARE ALLA FASE 5

Se si sceglie di usare il liquido per accensione, usare ESCLUSIVAMENTE liquidi approvati per l'accensione del carbone. Non usare benzina, cherosene, alcol o altri materiali infiammabili per accendere il carbone. Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Porre 0,9-1,1 kg di carboni sulla grata per carbone.

Fase 2

Il vassoio raccogli cenere deve essere sempre inserito.

Fase 3

Bagnare il carbone con il liquido per accensione. Tenendo il coperchio aperto, aspettare da 2 a 3 minuti per consentire che il liquido bagni il carbone. Conservare il liquido per accensione a distanza di sicurezza dal barbecue.

Fase 4

Aprire a metà la valvola della ciminiera. Con il coperchio sollevato, farsi indietro e accendere con prudenza il carbone lasciando che bruci finché non si ricopre di una leggera cenere (circa 20 minuti). Prima di chiudere il coperchio, lasciare che il liquido per accensione evapori completamente.

⚠ AVVERTENZA: Se non si procede in tal modo, i fumi del liquido vengono trattenuti nel barbecue e, quando il coperchio è aperto, potrebbe verificarsi l'improvvisa fuoriuscita di lingue di fuoco o esplosioni.

Fase 5

Mentre i carboni bruciano, aggiungere con prudenza ciocchi di legno usando pinze da cucina lunghe (vedere le sezioni "Legna profumata" e "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale).

Fase 6

Posizionare le griglie di cottura sul bordo degli appositi supporti. Usare il regolatore della grata per carbone per posizionare la grata al livello più basso.

AVVERTENZA: non agganciare la grata per carbone ai manici del regolatore della grata per carbone.

AVVERTENZA: utilizzare sempre i guanti protettivi/da forno durante la regolazione dei livelli di cottura, per proteggere le mani da bruciature.

Fase 7

Porre il cibo sulle griglie di cottura lontano dai carboni e chiudere il coperchio.

Fase 8

La temperatura ideale di affumicatura è compresa tra 80 °C e 120 °C. Per tagli di carne grandi, la durata della cottura deve essere di circa un'ora ogni mezzo chilo di carne. **Usare sempre un termometro per carni per verificare che la carne sia completamente cotta prima di rimuoverla dal barbecue.**

Fase 9

Lasciar raffreddare il barbecue completamente, dopodiché seguire le istruzioni nelle sezioni "Sicurezza dopo l'utilizzo" e "Trattamento e manutenzione" di questo manuale.

Durante il processo di affumicatura, evitare di sollevare il coperchio per controllare il cibo. Il sollevamento del coperchio causa la fuoriuscita di calore e fumo, prolungando i tempi di cottura.

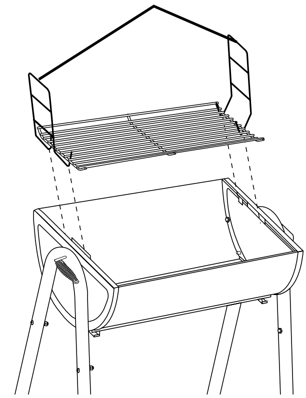
Il cibo più vicino al carbone cuoce e si rosola più velocemente. Girare il cibo a metà ciclo di cottura. Se il cibo è troppo rosolato o affumicato, dopo le prime ore di affumicatura avvolgerlo nell'alluminio. In tal modo il cibo continua a cuocere senza ulteriore rosolatura o affumicatura.

Quando si cuoce pesce o tagli di carne magra, è possibile usare la tecnica di affumicatura con acqua per mantenere il cibo umido. Prima di accendere il fuoco, posizionare la grata per carbone al livello più basso. Usare un contenitore di metallo a fondo piatto abbastanza basso da posizionare tra la grata per carbone e le griglie di cottura come contenitore per l'acqua. Mettere il contenitore di metallo sulla grata per carbone sotto il cibo e le griglie di cottura. Riempire per ¾ di acqua o marinatura.

ATTENZIONE: usare sempre guanti protettivi/da forno per proteggere le mani. Il liquido all'interno del contenitore diventa particolarmente caldo e può provocare scottature o ustioni. Lasciare sempre che il liquido si raffreddi completamente prima del trattamento. Non lasciare che il liquido all'interno del contenitore evapori completamente.

ATTENZIONE: la grata per il carbone deve essere impostata al livello più basso. Non sollevare né abbassare la grata per carbone durante l'affumicatura con acqua, in quanto l'acqua calda potrebbe schizzare sul carbone, creando lo scoppio di carbone e vapore caldo.

Manici del regolatore della grata per carbone



AVVERTENZA: non agganciare la grata per carbone ai manici del regolatore della grata per carbone.

Consigli per l'affumicatura

Grigliare nella camera di cottura

Fase 1

Rimuovere le griglie di cottura dalla camera di cottura e metterle da parte. Porre il gruppo della grata per carbone al livello più basso della camera di cottura.

Fase 2

Il vassoio raccogli cenere deve essere sempre inserito.

Fase 3

Cospargere leggermente tutte le superfici interne dell'affumicatore a barile, comprese le griglie di cottura di olio vegetale o olio vegetale spray. Non cospargere d'olio il vassoio o la grata per carbone.

Fase 4

Per l'accensione del fuoco seguire attentamente queste istruzioni. Nell'affumicatore a barile è possibile utilizzare carbone e/o legna come combustibile (vedere la sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale).

⚠ AVVERTENZA: non usare mai carbone pretrattato con liquido per accensione. Usare esclusivamente carbone semplice di alta qualità o carbone misto a legna.

Se si utilizza la carbonella, seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Iniziare con 0,9-1,1 kg di carbone. Quando il carbone brucia intensamente, mettere con cura i carboni ardenti al centro della grata per carbone.

⚠ AVVERTENZA: NON usare il barbecue senza il vassoio di raccolta cenere. NON cercare di rimuovere il vassoio di raccolta cenere se contiene carboni ardenti.

NOTA: per prolungare la durata del barbecue, evitare che la legna e i carboni ardenti entrino in contatto con le pareti del barbecue.

SE SI USA LA CARBONELLA, PASSARE ALLA FASE 7

Se si sceglie di usare il liquido per accensione, usare ESCLUSIVAMENTE liquidi approvati per l'accensione del carbone. Non usare benzina, cherosene, alcol o altri materiali infiammabili per accendere il carbone. Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore sull'uso del prodotto. Iniziare con 0,9-1,1 kg di carbone. Mettere il carbone al centro dell'apposita grata.

Fase 5

Bagnare il carbone con il liquido per accensione. Tenendo il coperchio aperto, aspettare da 2 a 3 minuti per consentire che il liquido bagni il carbone. Conservare il liquido per accensione a distanza di sicurezza dal barbecue.

Fase 6

Aprire a metà la valvola della ciminiera. Farsi indietro e accendere con prudenza il carbone. Con il coperchio della camera di cottura aperto, far bruciare il carbone finché non si ricopre di una leggera cenere (circa 20 minuti). Prima di chiudere il coperchio della camera di cottura, lasciare che il liquido per accensione evapori completamente.

⚠ AVVERTENZA: prima di chiudere il coperchio, lasciare che il liquido per accensione evapori completamente (circa 20 minuti). Se non si procede in tal modo, i fumi del liquido vengono trattenuti nel barbecue e, quando il coperchio è aperto, potrebbe verificarsi l'improvvisa fuoriuscita di lingue di fuoco o esplosioni.

Fase 7

Indossando guanti protettivi/da forno, porre le griglie di cottura sul bordo dei supporti della camera di cottura.

AVVERTENZA: utilizzare sempre i guanti protettivi/da forno durante la regolazione dei livelli di cottura, per proteggere le mani da bruciature.

Fase 8

Mettere il cibo sulle griglie di cottura e chiudere il coperchio. **Usare sempre un termometro per carni per verificare che la carne sia completamente cotta prima di rimuoverla dal barbecue.**

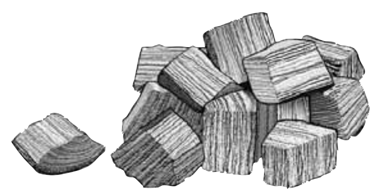
Fase 9

Lasciar raffreddare il barbecue completamente, dopodiché seguire le istruzioni nelle sezioni "Sicurezza dopo l'utilizzo" e "Trattamento e manutenzione" di questo manuale.

Legna aromatizzata

Per ottenere l'aroma di affumicato preferito, provare usando ciocchi, pezzi o trucioli di legno che produce aroma come di hickory, noce, mela, ciliegia o mesquite. Per l'aroma di affumicato è possibile usare il legno degli alberi di noce o della maggior parte degli alberi da frutto. Non usare legno resinoso, come ad esempio il pino, perché produce un aroma sgradevole.

I ciocchi di legno o i pezzi lunghi da 7 a 10 cm e spessi da 2,5 a 5 cm sono i più indicati. A meno che la legna non sia ancora verde, tenerla in ammollo nell'acqua per 30 minuti o avvolgere ciascun pezzo nella stagnola facendo dei piccoli fori per produrre più fumo ed evitare che la legna bruci troppo velocemente. Per ottenere un buon aroma di affumicato non è necessaria troppa legna. La quantità consigliata per l'affumicatore a barile è di 5-6 ciocchi o pezzi di legno. Provare ad usare più legna per un aroma di affumicato più forte o meno legna per un aroma di affumicato più delicato.



Non aggiungere altra legna aromatizzata durante il processo di cottura. Tuttavia, durante la cottura di pezzi di cibo molto grandi potrebbe essere necessario. Seguire le istruzioni e le precauzioni contenute nella sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale per evitare infortuni.

Regolazione del calore

Per aumentare il calore e la circolazione dell'aria, aprire completamente la valvola della ciminiera. Se l'aumento della circolazione dell'aria non solleva la temperatura a sufficienza, potrebbe essere necessaria più legna e/o più carbone. Seguire le istruzioni nella sezione "Aggiunta di carbone/legna durante l'uso" di questo manuale.

Per mantenere la temperatura, potrebbe essere necessario aggiungere legna e/o carbone durante il ciclo di cottura.

NOTA: la legna secca produce più calore del carbone, quindi per aumentare la temperatura di cottura è necessario aumentare il rapporto legna-carbone. Grazie alla sua velocità di combustione il legno massiccio, come quercia, hickory, mesquite, legno di noce o da frutto, è un eccellente combustibile. Quando si utilizza il legno come combustibile, accertarsi che sia stagionato e secco. Non usare legno resinoso, come ad esempio il pino, perché produce un aroma sgradevole.

Aggiunta di carbone/ legna durante l'uso

Per mantenere o aumentare la temperatura di cottura, potrebbe essere necessario aggiungere carbone e/o legna.

AGGIUNTA DI CARBONE/LEGNA NELLA CAMERA DI COTTURA

Fase 1

Farsi indietro e sollevare con prudenza il coperchio della camera di cottura. Fare attenzione poiché quando l'aria entra di nuovo in contatto con il fuoco, le fiamme possono divampare.

Fase 2

Indossando guanti protettivi/da forno, rimuovere il cibo e le griglie di cottura.

Fase 3

Farsi indietro ad una distanza di sicurezza e usare pinze da cucina lunghe per togliere leggermente la cenere dai carboni ardenti. Usare le pinze da cucina per aggiungere carbone e/o legna, facendo attenzione a non sollevare cenere e scintille. Se necessario, usare la carbonella per accendere altro carbone e/o legno e aggiungere al fuoco esistente.

⚠ AVVERTENZA: non aggiungere mai liquido per accensione ai carboni ardenti o caldi in quanto potrebbero verificarsi ritorni di fiamma con conseguente rischio di ustioni gravi.

Fase 4

Quando il carbone brucia di nuovo in maniera forte, indossare guanti protettivi/da forno e riporre con attenzione la griglia di cottura e il cibo.

Fase 5

Chiudere il coperchio della camera di cottura e lasciar proseguire la cottura del cibo.

SICUREZZA DOPO L'UTILIZZO

⚠ AVVERTENZA

- Far raffreddare sempre l'affumicatore e tutti i componenti completamente prima del trattamento.
- Non lasciare mai carboni e cenere incustoditi all'interno della camera di affumicatura. Prima di rimuovere i carboni e la cenere, accertarsi che siano completamente spenti.
- Prima di lasciare il barbecue incustodito, rimuovere il carbone e la cenere residui. Fare attenzione per proteggere sé stessi e gli oggetti. Mettere i carboni e la cenere residui in un contenitore di metallo non infiammabile e bagnare completamente con acqua. Prima di gettare i carboni, lasciarli nel contenitore di metallo con acqua per 24 ore.
- I carboni e la cenere spenti devono essere portati a distanza di sicurezza da tutte le strutture e i materiali infiammabili.
- Bagnare completamente la superficie sotto e intorno al barbecue per spegnere cenere, carbone o tizzoni eventualmente caduti durante l'uso o la pulizia del barbecue, utilizzando un idrante da giardino.
- Far raffreddare completamente il vassoio di raccolta cenere e il suo contenuto prima di rimuoverlo. Smaltire il contenuto adeguatamente.
- Coprire e conservare il barbecue in un luogo protetto, lontano dalla portata di bambini e animali domestici.

Cura e manutenzione adeguate

- Curare il barbecue periodicamente durante tutto il corso dell'anno per proteggerlo da eccessiva formazione di ruggine.
- Per proteggere il barbecue dalla ruggine eccessiva, l'unità deve essere adeguatamente trattata e coperta quando non in uso. È possibile ordinare una fodera per l'affumicatore a barile direttamente da Brinkmann chiamando il numero 800-468-5252.
- Lavare le griglie di cottura e la grata per carbone con acqua calda e sapone, sciacquare bene e asciugare. Cospargere leggermente le griglie e la grata di olio vegetale o di olio vegetale spray.
- Pulire l'interno e l'esterno del barbecue strofinando con un panno umido. Applicare un leggero strato di olio vegetale o olio vegetale spray alla superficie interna per evitare la formazione di ruggine.
- Se sulla superficie esterna del barbecue comincia a comparire la ruggine, pulire e lucidare la zona interessata con lana d'acciaio o panno abrasivo fine. Ritoccare con della vernice di elevata qualità e resistente alle alte temperature.
- Non usare mai la vernice sulla superficie interna. È possibile lucidare, pulire e cospargere leggermente di olio vegetale o olio vegetale spray i punti di ruggine presenti sulla superficie interna in modo da ridurre la ruggine.

BRINKMANN®

ROOKOVEN

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MONTAGE- EN BEDIENINGSINSTRUCTIES

BEWAAR DE HANDLEIDING OM DEZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN

OPMERKING VOOR DE INSTALLATEUR:
LAAT DEZE INSTRUCTIES ACHTER BIJ DE EIGENAAR VAN DE BARBECUE, ZODAT HIJ DEZE LATER KAN RAADPLEGEN.

⚠ WAARSCHUWING

LEES EN HOUD U AAN ALLE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING OM PERSOONLIJK LETSEL OF MATERIËLE SCHADE TE VOORKOMEN



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

HET IS BELANGRIJK DAT U UW BARBECUE OP EEN ZO VEILIG MOGELIJKE MANIER MONTEERT EN GEBRUIKT. HET DOEL VAN DIT VEILIGHEIDSSYMBOOL IS OM UW AANDACHT TE VESTIGEN OP MOGELIJKE GEVAREN BIJ HET MONTEREN EN GEBRUIKEN VAN UW BARBECUE. WANNEER U HET VEILIGHEIDSSYMBOOL ZIET, DIENT U EXTRA AANDACHT TE BESTEDEN AAN DE INFORMATIE DIE VOLGT! LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT U UW BARBECUE MONTEERT EN GEBRUIKT.

⚠ WAARSCHUWING

- Gebruik deze barbecue uitsluitend op een harde, vlakke, niet-ontvlambare en stabiele ondergrond (beton, aarde enz.) die het gewicht van de barbecue kan dragen. Zet de barbecue nooit op een houten of andere brandbare ondergrond.
- Gebruik de barbecue NIET zonder dat de aslade geplaatst is. Probeer de aslade NIET te verwijderen als er hete kolen op liggen.
- Zorg voor een afstand van minstens 3 meter tussen de barbecue en brandbare materialen (bosjes, bomen, houten terrassen, hekken, gebouwen enz.) of constructies wanneer u de barbecue gebruikt. Zet de barbecue niet onder een dakoverstek of in een afgesloten ruimte.
- Alleen bestemd voor buitengebruik. Gebruik de barbecue niet binnenshuis of in een afgesloten ruimte.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik deze barbecue uitsluitend voor het beoogde doel.
- We raden u aan een kolenstarter te gebruiken. Zo vermijdt u de gevaren die verbonden zijn aan aanmaakvloeistoffen. Als u ervoor kiest om aanmaakvloeistof te gebruiken, dient u alleen aanmaakvloeistof te gebruiken die is goedgekeurd voor het aansteken van houtskool. Lees de waarschuwingen en instructies van de fabrikant op de aanmaakvloeistof en houtskool zorgvuldig voordat u deze producten gebruikt. Bewaar aanmaakvloeistof voor houtskool op een veilige afstand van de barbecue.
- Wanneer u aanmaakvloeistof voor houtskool gebruikt, laat het deksel en de deuren van de barbecue dan openstaan terwijl de houtskool brandt totdat deze bedekt is met een dun laagje as (ongeveer 20 minuten). Op deze manier kan de aanmaakvloeistof verbranden. Als u dit niet doet, kunnen dampen van de aanmaakvloeistof worden opgesloten in de barbecue, wat kan leiden tot een steekvlam of explosie wanneer u het deksel opent.
- Gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met aanmaakvloeistof. Gebruik alleen hoogwaardige, gewone houtskool of een mengsel van houtskool en hout.
- Gebruik geen benzine, kerosine of alcohol om houtskool aan te steken. Als u deze of vergelijkbare producten gebruikt, kan er een explosie plaatsvinden die tot ernstig lichamelijk letsel kan leiden.
- Voeg nooit aanmaakvloeistof toe aan hete of zelfs warme houtskool. Dit kan leiden tot een steekvlam die ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Zet de barbecue op een plaats waar kinderen en huisdieren deze niet kunnen aanraken. Terwijl de barbecue wordt gebruikt, dient er streng toezicht te worden gehouden.
- Laat de barbecue niet onbewaakt achter terwijl deze wordt gebruikt.
- Bij het toevoegen van houtskool en/of hout dient u uiterst voorzichtig te zijn en u te houden aan de instructies in het hoofdstuk 'Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën' van deze handleiding.
- Gebruik of bewaar deze barbecue niet in de buurt van benzine of ontvlambare vloeistoffen of gassen of in ruimtes waar ontvlambare dampen aanwezig kunnen zijn.
- Bewaar de aanmaakvloeistof en andere ontvlambare vloeistoffen of materialen niet onder de barbecue.
- Wees voorzichtig wanneer u de hoogte van het houtskoolrooster aanpast. De handgreep kan heet worden tijdens het gebruik van de barbecue.
- Pas de hoogte van het houtskoolrooster nooit aan terwijl u voedsel met water rookt. Er kan dan heet water op de kolen spatten, waardoor een uitbarsting van hete stoom en houtskool ontstaat.

⚠ WAARSCHUWING

De barbecue wordt heet wanneer u deze gebruikt. Om brandwonden te vermijden:

- Probeer de barbecue NIET te verplaatsen.
- Zorg dat de barbecue stevig staat, zodat deze niet per ongeluk kan worden verschoven.
- Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Raak de hete oppervlakken van de barbecue NIET aan.
- Draag GEEN loszittende kleding en zorg dat uw haar niet in contact komt met de barbecue.

- Tijdens het barbecueën kan vet uit het vlees op de houtskool druipen en een vetbrand veroorzaken. Plaats in dat geval het deksel op de barbecue om de vlam te doven. Gebruik geen water om vetbranden te blussen.
- Wees voorzichtig, aangezien er vlammen kunnen oplaaien wanneer het vuur plotseling in contact komt met verse lucht. Houd uw handen, gezicht en lichaam op een veilige afstand van hete stoom en oplaaiende vlammen wanneer u het deksel opent.
- Zorg dat de barbecue niet heter wordt dan 204 °C. Laat geen houtskool en/of hout tegen de wanden van de barbecue rusten. Als u dit doet, wordt de levensduur van het metaal en de afwerking van uw barbecue aanzienlijk verkort.
- Zorg dat u, tijdens het monteren en gebruiken van uw barbecue, krassen of sneden veroorzaakt door scherpe randen van metalen delen vermijdt. Wees voorzichtig wanneer u in of onder de barbecue komt.
- Als u het deksel opent, zorg dan dat het helemaal open wordt geduwd. Als het deksel niet helemaal open is, kan het dichtvallen en lichamelijk letsel veroorzaken.
- Zet de barbecue bij winderig weer in een buitenruimte die beschut is tegen de wind.
- Sluit het deksel, de deuren en de rookpijp om vlammen te doven.
- Laat de barbecue nooit onbewaakt achter als deze nog houtskool en as bevat. Voordat u de barbecue onbewaakt kunt achterlaten, moeten de overgebleven houtskool en as uit de barbecue worden verwijderd. Wees voorzichtig om uzelf te beschermen en materiële schade te voorkomen. Plaats de overgebleven houtskool en as voorzichtig in een niet-brandbaar metalen vat en doordrenk ze volledig met water. Laat de houtskool en het water 24 uur in het metalen vat zitten voordat u de inhoud van het vat weggooit.
- Uitgedoofde houtskool en as moeten op een veilige afstand van constructies en brandbare materialen worden geplaatst.
- Spuit het oppervlak onder en rondom de barbecue volledig nat met een tuinslang om eventuele gloeiende as, houtskool of sintels te doven die tijdens het barbecueën of schoonmaken op de grond zijn gevallen.
- Maak de barbecue na elk gebruik grondig schoon en breng een dun laagje plantaardige olie aan de binnenkant aan ter voorkoming van roest. Bedek de barbecue om deze te beschermen tegen overmatig roesten.
- Wees voorzichtig als u de barbecue optilt of verplaatst om spierverrekking en rugletsel te voorkomen.
- We adviseren om een brandblusser bij de hand te houden. Raadpleeg uw lokale overheid om te bepalen welk type en formaat brandblusser het meest geschikt is.
- Het gebruik van accessoires die de Brinkmann Corporation niet speciaal voor dit product heeft vervaardigd, wordt afgeraden. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt, dient deze op een droge plaats buiten het bereik van kinderen te worden bewaard.
- Probeer geen onderhoud aan de barbecue te plegen, met uitzondering van het normale onderhoud dat wordt beschreven in de hoofdstukken 'Veiligheid na gebruik' en 'Goede zorg en goed onderhoud' van deze handleiding.
- Gooi alle verpakkingsmateriaal op de juiste wijze weg.

WEES VOORZICHTIG EN GA VERSTANDIG TE WERK WANNEER U UW BARBECUE GEBRUIKT.

HET NIET NALEVEN VAN DE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN RICHTLIJNEN IN DEZE HANDLEIDING KAN LEIDEN TOT LICHAMELIJK LETSEL OF MATERIËLE SCHADE.

BEWAAR DE HANDLEIDING OM DEZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN.

MONTAGE-INSTRUCTIES

⚠ LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN MONTAGE-INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U UW BARBECUE MONTEERT EN GEBRUIKT.

BEL DE KLANTENSERVICE OP HET NUMMER 800-527-0717
ALS ER ONDERDELEN ONTBREKEN.

Inspecteer de inhoud van de doos om zeker te zijn dat alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.

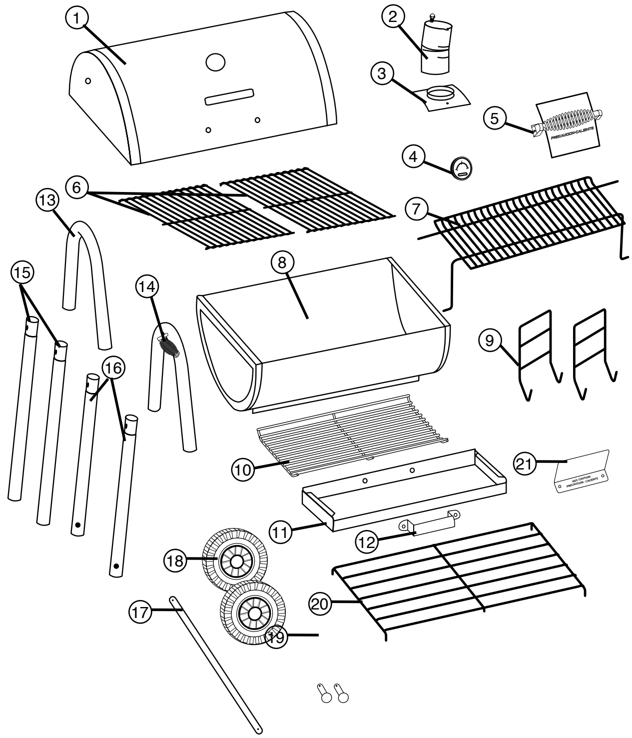
We raden aan om deze barbecue met twee personen te monteren.

Om deze barbecue te monteren, hebt u het volgende gereedschap nodig:

- een combinatietang
- een Phillips-schroevendraaier (kruiskop) en een platte schroevendraaier
- een verstelbare moersleutel

ONDERDELENLIJST - Barbecue:

1. 1 deksel
2. 1 rookpijp
3. 1 rookpijphouder
4. 1 temperatuurmeter
5. 1 handgreep met hittebeschermer voor het deksel
6. 2 braadroosters
7. 1 warmhoudrek
8. 1 vuurkast
9. 2 afstellers voor het houtskoolrooster
10. 1 houtskoolrooster
11. 1 aslade
12. 1 handgreep voor de aslade
13. 1 bovenste deel van de rechterpoot
14. 1 bovenste deel van de linkerpoot
15. 2 onderste delen van de linkerpoot
16. 2 onderste delen van de rechterpoot
17. 1 asstang
18. 2 wielen
19. 2 wieldoppen
20. 1 rek
21. 1 hittebeschermer voor de handgreep van de aslade

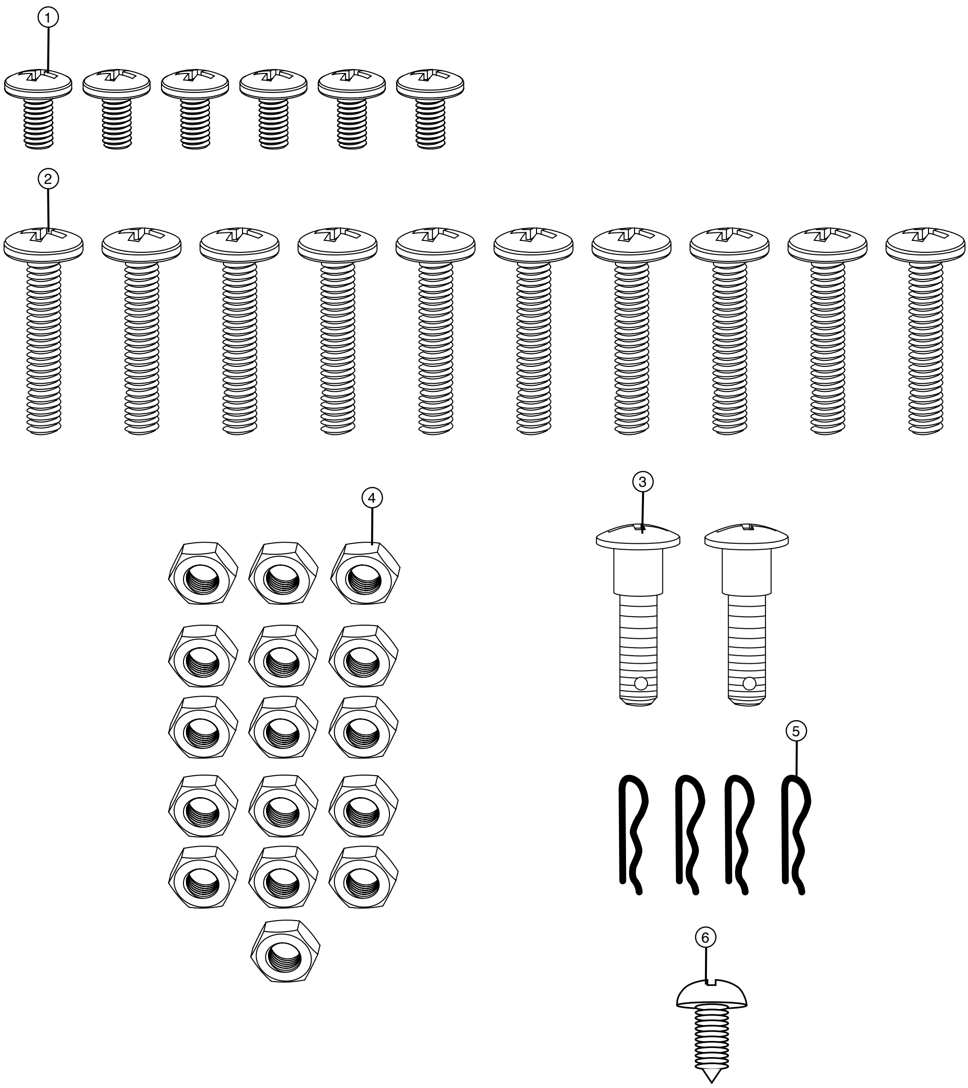


VOOR INFORMATIE OVER AFDEKKINGEN, ACCESSOIRES EN ANDERE PRODUCTEN KUNT U ONZE WEBSITE BEZOEKEN:

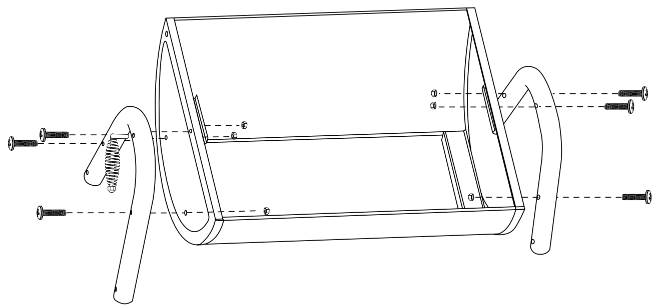
WWW.BRINKMANN.NET

Inhoud van het zakje met onderdelen

①	6	M6 x 12 mm-bouten
②	10	M6 x 40 mm-bouten
③	2	M6 x 25 mm-schroefbouten
④	16	M6-moeren
⑤	4	splitpennen
⑥	1	zelftappende schroef (#8)

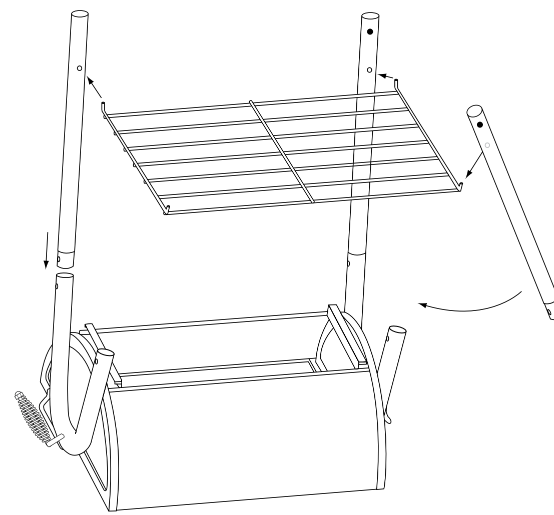


Kies een geschikte, opgeruimde ruimte om de barbecue te monteren en vraag een vriend om hulp. Leg karton op de vloer om de afwerking van uw barbecue en de montageruimte te beschermen. Leg de barbecue op de zijkant om te beginnen met monteren.



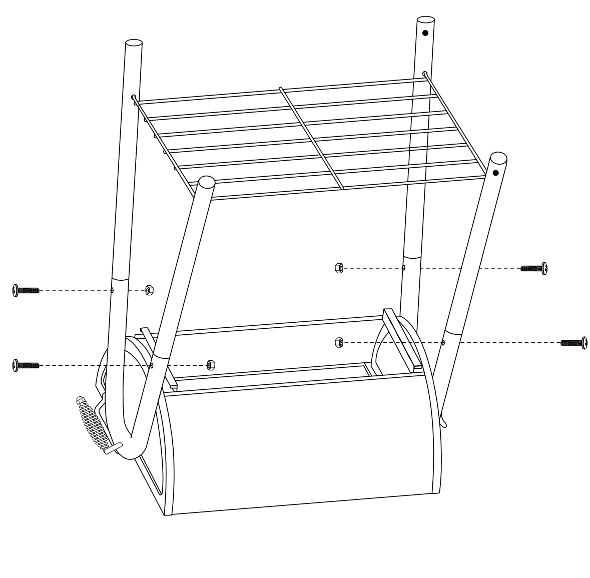
Stap 1

Bevestig de bovenste pootdelen met zes M6 x 40 mm-bouten en zes M6-moeren aan de vuurkast van de barbecue.



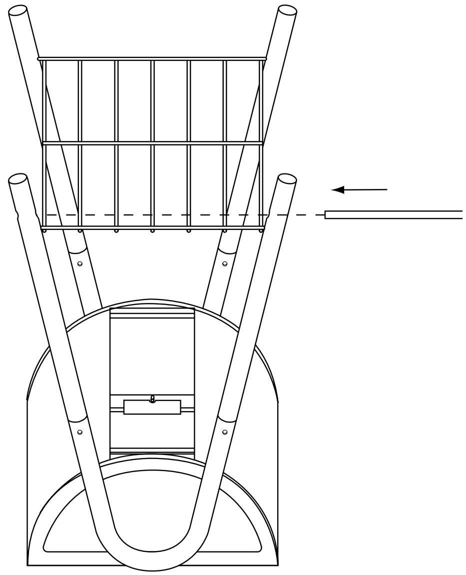
Stap 2

Steek de onderste pootdelen in de bovenste delen. Zorg dat de openingen voor het rek naar binnen zijn gericht. Bevestig het onderrek door de uitsteeksels op het rek in de openingen van de poten te steken, zoals afgebeeld. Bevestig de andere twee onderste pootdelen ook aan de uitsteeksels op het rek en steek de onderste pootdelen in de bovenste delen.



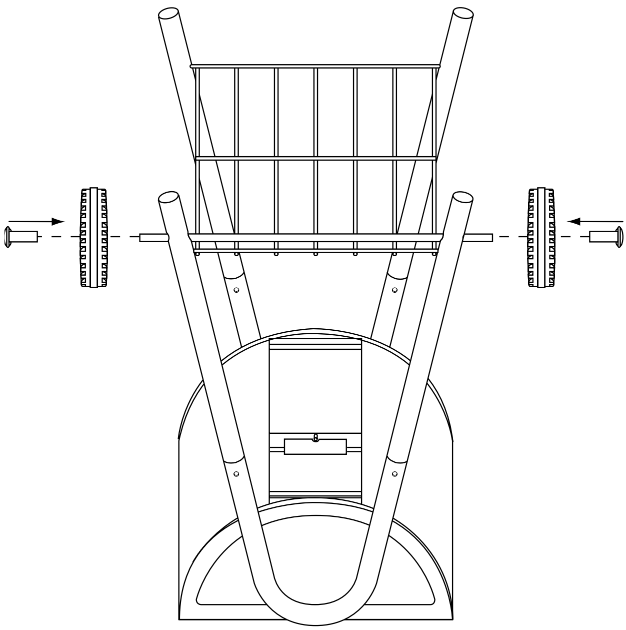
Stap 3

Bevestig de vier poten met vier M6 x 40 mm-bouten en M6-moeren.



Stap 4

Bevestig de asstang door deze door de twee rechterpoten te steken, zoals afgebeeld.

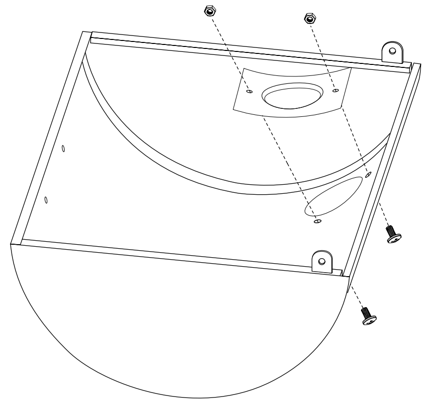


Stap 5

Bevestig de wielen en de wieldoppen aan de asstang, zoals afgebeeld

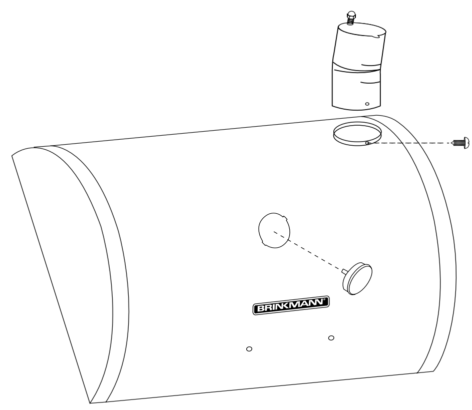
Stap 6

Bevestig de rookpijphouder met twee M6 x 12 mm-bouten en twee M6-moeren aan het deksel.



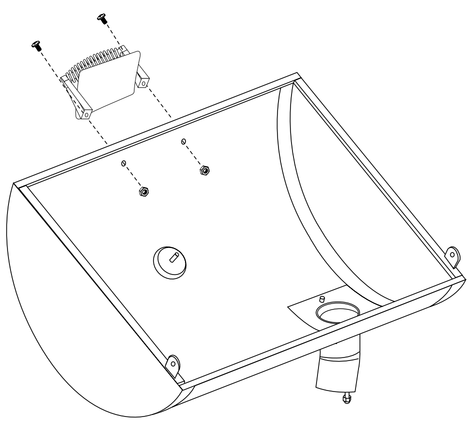
Stap 7

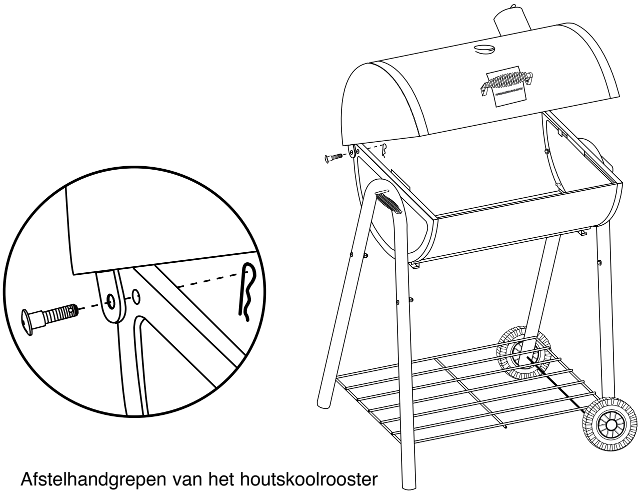
Om de temperatuurmeter te installeren, plaatst u deze in de centrale opening in het barbecuedeksel. Draai de meter vervolgens in de richting van de klok, zodat deze rechtop staat. Bevestig de rookpijp met de zelftappende schroef (#8) aan de rookpijphouder, zoals afgebeeld.



Stap 8

Bevestig de handgreepsteunen met twee M6 x 12 mm-bouten en twee M6-moeren aan het barbecuedeksel. .

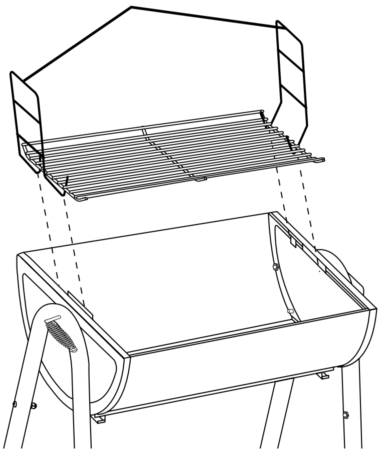




Stap 9

Bevestig het deksel met twee M6 x 25 mm-schroefbouten en splitpennen aan de vuurkast.

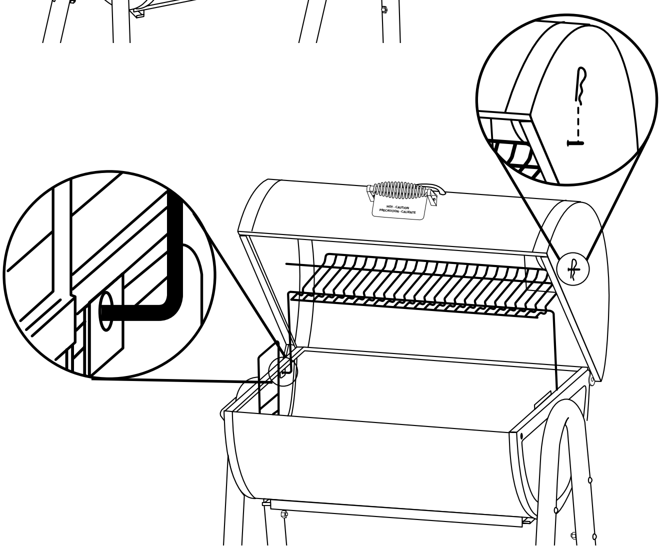
Afstelhandgrepen van het houtskoolrooster



Stap 10

Hang het houtskoolrooster in de vuurkast, zoals afgebeeld.

⚠ **WAARSCHUWING:** hang het houtskoolrooster nooit aan de afstelhandgrepen.

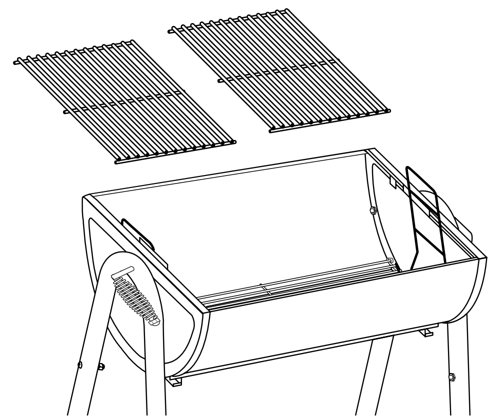


Stap 11

Steek het warmhoudrek door de openingen in het barbecuedeksel en steek de poten van het warmhoudrek vervolgens door de openingen in het onderste deel van de barbecue. Bevestig met twee splitpennen.

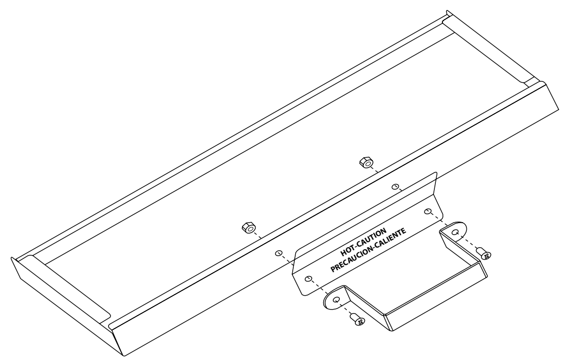
Stap 12

Plaats twee braadroosters in de vuurkast.



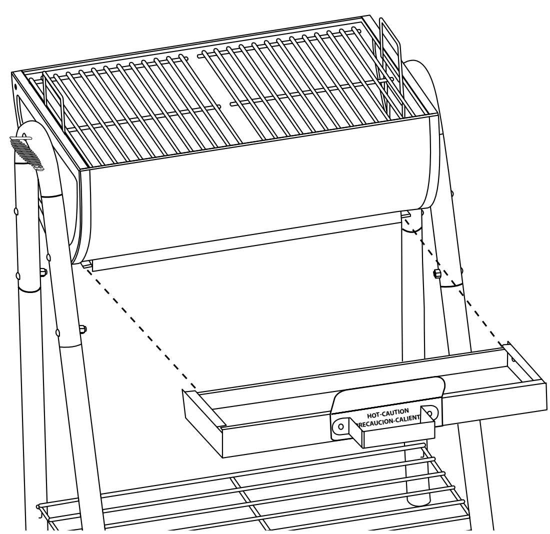
Stap 13

Bevestig de handgreep van de aslade en de hittebeschermer voor de handgreep van de aslade met twee M6 x 12 mm-bouten en twee M6-moeren.

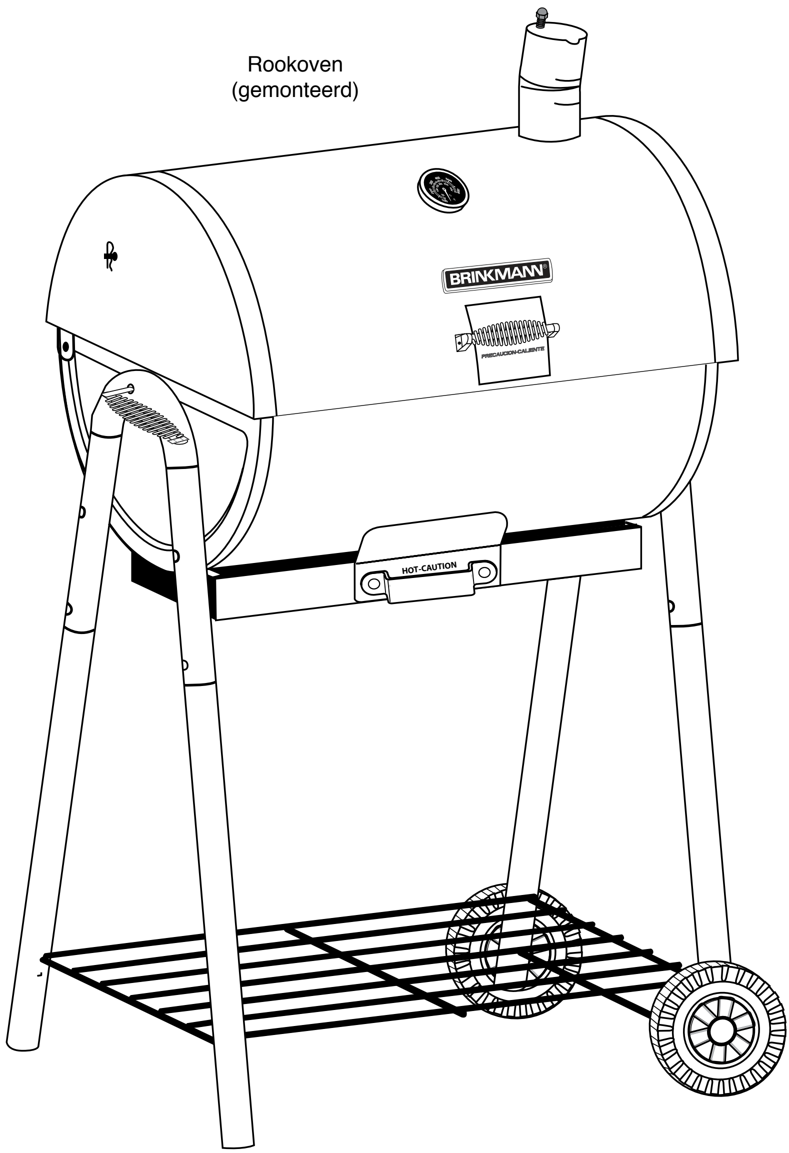


Stap 14

Bevestig de aslade aan de houders, zoals afgebeeld.



Rookoven
(gemonteerd)



VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK EN AANSTEEKINSTRUCTIES

⚠ ZET DE BARBECUE BUITEN NEER OP EEN HARDE, VLAKKE, NIET-BRANDBARE ONDERGROND, UIT DE BUURT VAN DAKOVERSTEKKEN EN BRANDBARE MATERIALEN. GEBRUIK DE BARBECUE NOOIT OP EEN HOUTEN OF ANDERE BRANDBARE ONDERGROND. ZORG DAT DE BARBECUE UIT DE BUURT VAN OPEN RAMEN OF DEUREN STAAT OM TE VOORKOMEN DAT ER ROOK IN UW WONING KOMT. ZET DE BARBECUE BIJ WINDERIG WEER IN EEN BUITENRUIMTE DIE BESCHUT IS TEGEN DE WIND.

⚠ LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES ZORGVULDIGVOORDAT U UW BARBECUE GEBRUIKT.

Barbecue voorbehandelen

Voordat u uw Brinkmann-barbecue voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande instructies te volgen om de barbecue zorgvuldig voor te behandelen. Hierdoor minimaliseert u schade aan de buitenste afwerking van uw barbecue en verwijdert u verfgeuren die uw eerste maaltijd met de Brinkmann-barbecue een onnatuurlijke smaak zouden kunnen geven.

BELANGRIJK: om uw barbecue te beschermen tegen overmatig roesten, moet deze altijd worden behandeld en afgedekt wanneer u deze niet gebruikt. Een afdekking voor uw barbecue kan rechtstreeks bij Brinkmann worden besteld door het nummer 800-468-5252 te bellen.

Stap 1

Bescherm alle binnenoppervlakken van de barbecue, evenals de braadroosters, met een dun laagje plantaardige olie of spray van plantaardige olie. Het houtskoolrooster en de aslade mogen niet worden bedekt met olie.

Stap 2

De aslade moet te allen tijde bevestigd zijn.

Stap 3

Volg de onderstaande instructies zorgvuldig om de barbecue aan te steken. Als brandstof voor uw barbecue kunt u houtskool en/of hout gebruiken (zie het hoofdstuk 'Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën' van deze handleiding).

⚠ WAARSCHUWING: gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met aanmaakvloeistof. Gebruik alleen hoogwaardige, gewone houtskool of een mengsel van houtskool en hout.

Als u een kolenstarter gebruikt, dient u zich te houden aan alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van het product. Begin met 0,9 tot 1,1 kg houtskool. Dit zou voldoende moeten zijn om mee te barbecueën nadat de voorbehandeling klaar is. Wanneer de houtskool goed brandt, legt u de hete kolen voorzichtig in het midden van het houtskoolrooster.

⚠ WAARSCHUWING: gebruik de barbecue NIET zonder dat de aslade geplaatst is. Probeer de aslade NIET te verwijderen wanneer deze hete kolen bevat.

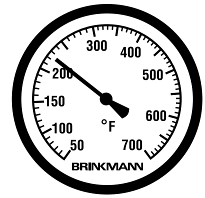
OPMERKING: zorg dat de wanden van uw barbecue niet in contact komen met hete kolen en hout. Dit zorgt ervoor dat uw barbecue langer meegaat.

GA NAAR STAP 6 ALS U EEN KOLENSTARTER GEBRUIKT

Begin met 0,9 tot 1,1 kg houtskool. Dit zou voldoende moeten zijn om mee te barbecueën nadat de voorbehandeling klaar is. Open de regelschuif van de rookpijp tot halverwege. Wanneer de houtskool goed brandt, legt u de hete kolen voorzichtig in het midden van het houtskoolrooster.

Stap 4

Doordrenk de houtskool met aanmaakvloeistof. Laat het deksel openstaan en wacht 2 tot 3 minuten tot de aanmaakvloeistof de houtskool heeft doordrenkt. Leg de aanmaakvloeistof weg op een veilige afstand van de barbecue.



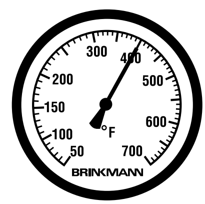
Stap 5

Open de regelschuif van de rookpijp tot halverwege. Laat het deksel openstaan, doe een stap terug en steek de houtskool voorzichtig aan. Laat de houtskool branden tot deze is bedekt met een dun laagje as (ongeveer 20 minuten). De aanmaakvloeistof moet volledig verbrand zijn voordat het deksel van de barbecue kan worden gesloten.

WAARSCHUWING: de aanmaakvloeistof moet volledig verbranden voordat u het deksel van de barbecue sluit (dit duurt ongeveer 20 minuten). als u dit niet doet, kunnen dampen van de aanmaakvloeistof worden opgesloten in de barbecue, wat kan leiden tot een steekvlam of explosie wanneer u het deksel opent.

Stap 6

Sluit het deksel als de houtskool goed brandt. Laat de temperatuur oplopen tot 121 °C. U kunt de temperatuur bijhouden op de temperatuurmeter. Houd de barbecue 2 uur lang op deze temperatuur.



Stap 7

Verhoog de temperatuur tot ongeveer 200 °C. Dit kunt u doen door de regelschuif van de rookpijp te openen en meer houtskool en/of hout toe te voegen (zie het hoofdstuk 'Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën' van deze handleiding). Houd de barbecue 1 uur lang op deze temperatuur en laat het toestel volledig afkoelen.

OPMERKING: zorg dat de temperatuur in de braadruimte nooit hoger wordt dan 204 °C. Het is belangrijk dat u tijdens de behandeling niet over de buitenkant van de barbecue schraapt of wrijft.

BELANGRIJK: om uw barbecue te beschermen tegen overmatige roest, moet deze periodiek worden behandeld en altijd worden bedekt wanneer u deze niet gebruikt. Een afdekking voor uw barbecue kan rechtstreeks bij Brinkmann worden besteld door het nummer 800-468-5252 te bellen.

UW BRINKMANN-BARBECUE IS NU VOORBEHANDELD EN KLAAR VOOR GEBRUIK.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

⚠ ZET DE BARBECUE BUITEN NEER OP EEN HARDE, VLAKKE, NIET-BRANDBARE ONDERGROND, UIT DE BUURT VAN DAKOVERSTEKKEN EN BRANDBARE MATERIALEN. GEBRUIK DE BARBECUE NOOIT OP EEN HOUTEN OF ANDERE BRANDBARE ONDERGROND. ZORG DAT DE BARBECUE UIT DE BUURT VAN OPEN RAMEN OF DEUREN STAAT OM TE VOORKOMEN DAT ER ROOK IN UW WONING KOMT. ZET DE BARBECUE BIJ WINDERIG WEER IN EEN BUITENRUIMTE DIE BESCHUT IS TEGEN DE WIND.

⚠ LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT U UW BARBECUE GEBRUIKT.

Roken

Stap 1

Plaats de braadroosters in de braadruimte en volg daarna de onderstaande instructies om de barbecue voorzichtig aan te steken. Als brandstof voor uw barbecue kunt u houtskool en/of hout gebruiken (zie het hoofdstuk 'Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën' van deze handleiding).

⚠ WAARSCHUWING: gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met aanmaakvloeistof. Gebruik alleen hoogwaardige, gewone houtskool of een mengsel van houtskool en hout.

Als u een kolenstarter gebruikt, dient u zich te houden aan alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van het product. Leg voorzichtig 0,9 tot 1,1 kg hete kolen op het houtskoolrooster.

OPMERKING: zorg dat de wanden van uw barbecue niet in contact komen met hete kolen en hout. Dit zorgt ervoor dat uw barbecue langer meegaat.

GA NAAR STAP 5 ALS U EEN KOLENSTARTER GEBRUIKT

Als u ervoor kiest om aanmaakvloeistof te gebruiken, dient u UITSLUITEND aanmaakvloeistof te gebruiken die is goedgekeurd voor het aansteken van houtskool. Gebruik geen benzine, kerosine, alcohol of ander ontvlambaar materiaal om houtskool aan te steken. Houd u aan alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van het product. Leg 0,9 tot 1,1 kg kolen op het houtskoolrooster.

Stap 2

De aslade moet te allen tijde bevestigd zijn.

Stap 3

Doordrenk de houtskool met aanmaakvloeistof. Laat het deksel openstaan en wacht 2 tot 3 minuten tot de aanmaakvloeistof de houtskool heeft doordrenkt. Leg de aanmaakvloeistof weg op een veilige afstand van de barbecue.

Stap 4

Open de regelschuif van de rookpijp tot halverwege. Laat het deksel openstaan, doe een stap terug en steek de houtskool voorzichtig aan. Laat de houtskool branden tot deze is bedekt met een dun laagje as (ongeveer 20 minuten). De aanmaakvloeistof moet volledig verbrand zijn voordat het deksel van de barbecue kan worden gesloten.

⚠ WAARSCHUWING: als u dit niet doet, kunnen dampen van de aanmaakvloeistof worden opgesloten in de barbecue, wat kan leiden tot een steekvlam of explosie wanneer u het deksel opent.

Stap 5

Als de houtskool goed brandt, legt u voorzichtig stukken hout op de barbecue met behulp van een lange barbecuetang (zie de hoofdstukken 'Houtsmaak' en 'Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën' van deze handleiding).

Stap 6

Plaats de braadroosters op de steunranden. Gebruik de afstellers om het houtskoolrooster op de laagste stand te zetten.

WAARSCHUWING: hang het houtskoolrooster nooit aan de afstelhandgrepen.

WAARSCHUWING: draag altijd ovenwanten/handschoenen wanneer u de hoogte van het houtskoolrooster aanpast, zodat u uw handen niet verbrandt.

Stap 7

Leg de etenswaren op de braadroosters, uit de buurt van de kolen, en sluit het deksel.

Stap 8

De ideale temperatuur voor het roken van voedsel ligt tussen de 80 °C en 121 °C. Houd voor grote stukken vlees rekening met ongeveer 1 uur grilltijd per 0,5 kg vlees. Gebruik altijd een vleesthermometer om te controleren of het vlees goed gaar is voordat u het van de barbecue haalt.

Stap 9

Laat de barbecue volledig afkoelen. Volg daarna de instructies in de hoofdstukken 'Veiligheid na gebruik' en 'Goede zorg en goed onderhoud' van deze handleiding.

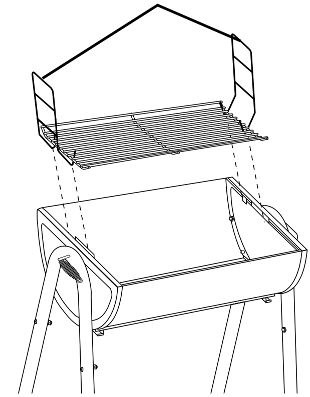
Open het deksel tijdens het roken nooit om het eten te bekijken. Als u het deksel opent, ontsnapt er warmte en rook, waardoor het langer duurt voordat het eten gaar is.

Het eten dat zich het dichtst bij de kolen bevindt, wordt het snelst gaar en bruin. Draai het eten halverwege de kooktijd om. Als het voedsel te donker is geworden of als de rooksmaak te sterk is, wikkelt u het na de eerste uren roken in aluminiumfolie. Zo kan het verder garen zonder dat het nog donkerder wordt of de rooksmaak sterker wordt.

Wanneer u vis of heel magere stukken vlees bereidt, kunt u dit voedsel eventueel met water roken om het vochtig te houden. Zet het houtskoolrooster op de laagste stand voordat u de barbecue aanmaakt. Gebruik een metalen pan met een vlakke bodem, die ondiep genoeg is om tussen het houtskoolrooster en de braadroosters te passen. Zet de metalen pan op het houtskoolrooster, onder het voedsel en de braadroosters. Vul de pan voor 3/4 deel met water of marinade.

LET OP: draag altijd ovenwanten/handschoenen om uw handen te beschermen. De vloeistof in de pan wordt zeer heet en kan schroeiplekken of brandwonden veroorzaken. Laat de vloeistof altijd volledig afkoelen voordat u het aanraakt. Zorg dat de vloeistof in de pan niet volledig verdampt.

LET OP: het houtskoolrooster moet op de laagste stand staan. Pas de hoogte van het houtskoolrooster nooit aan terwijl u voedsel met water rookt. Er kan dan heet water op de kolen spatten, waardoor een uitbarsting van hete stoom en houtskool ontstaat.



WAARSCHUWING: hang het houtskoolrooster nooit aan de afstelhandgrepen.

Tips voor het roken van voedsel

Braden in de braadruimte

Stap 1

Haal de braadroosters uit de braadruimte en leg ze aan de kant. Zet het houtskoolrooster op de laagste stand van de braadruimte.

Stap 2

De aslade moet te allen tijde bevestigd zijn.

Stap 3

Bescherm alle binnenoppervlakken van de barbecue, evenals de braadroosters, met een dun laagje plantaardige olie of spray van plantaardige olie. Het houtskoolrooster en de aslade mogen niet worden bedekt met olie.

Stap 4

Volg de onderstaande instructies zorgvuldig om de barbecue aan te steken. Als brandstof voor uw barbecue kunt u houtskool en/of hout gebruiken (zie het hoofdstuk 'Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën' van deze handleiding).

WAARSCHUWING: gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met aanmaakvloeistof. Gebruik alleen hoogwaardige, gewone houtskool of een mengsel van houtskool en hout.

Als u een kolenstarter gebruikt, dient u zich te houden aan alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van het product. Begin met 0,9 tot 1,1 kg houtskool. Wanneer de houtskool goed brandt, legt u de hete kolen voorzichtig in het midden van het houtskoolrooster.

WAARSCHUWING: gebruik de barbecue NIET zonder dat de aslade geplaatst is. Probeer de aslade NIET te verwijderen wanneer deze hete kolen bevat.

OPMERKING: zorg dat de wanden van uw barbecue niet in contact komen met hete kolen en hout. Dit zorgt ervoor dat uw barbecue langer meegaat.

GA NAAR STAP 7 ALS U EEN KOLENSTARTER GEBRUIKT

Als u ervoor kiest om aanmaakvloeistof te gebruiken, dient u UITSLUITEND aanmaakvloeistof te gebruiken die is goedgekeurd voor het aansteken van houtskool. Gebruik geen benzine, kerosine, alcohol of ander ontvlambaar materiaal om houtskool aan te steken. Houd u aan alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van het product. Begin met 0,9 tot 1,1 kg houtskool. Leg de houtskool in het midden van het houtskoolrooster.

Stap 5

Doordrenk de houtskool met aanmaakvloeistof. Laat het deksel openstaan en wacht 2 tot 3 minuten tot de aanmaakvloeistof de houtskool heeft doordrenkt. Leg de aanmaakvloeistof weg op een veilige afstand van de barbecue.

Stap 6

Open de regelschuif van de rookpijp tot halverwege. Doe een stap terug en steek de houtskool voorzichtig aan. Laat het deksel van de braadruimte openstaan en laat de houtskool branden tot deze is bedekt met een dun laagje as (ongeveer 20 minuten). De aanmaakvloeistof moet volledig verbrand zijn voordat het deksel van de braadruimte kan worden gesloten.

WAARSCHUWING: de aanmaakvloeistof moet volledig verbranden voordat u het deksel van de barbecue sluit (dit duurt ongeveer 20 minuten). Als u dit niet doet, kunnen dampen van de aanmaakvloeistof worden opgesloten in de barbecue, wat kan leiden tot een steekvlam of explosie wanneer u het deksel opent.

Stap 7

Trek ovenwanten/handschoenen aan en zet de braadroosters op de steunranden in de braadruimte.

WAARSCHUWING: draag altijd ovenwanten/handschoenen wanneer u de hoogte van het houtskoolrooster aanpast, zodat u uw handen niet verbrandt.

Stap 8

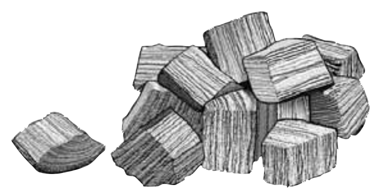
Leg het voedsel op de braadroosters en sluit het deksel. **Gebruik altijd een vleesthermometer om te controleren of het vlees goed gaar is voordat u het van de barbecue haalt.**

Stap 9

Laat de barbecue volledig afkoelen. Volg daarna de instructies in de hoofdstukken 'Veiligheid na gebruik' en 'Goede zorg en goed onderhoud' van deze handleiding.

Houtsmaak

Om te zorgen dat het voedsel uw favoriete houtsmaak krijgt, kunt u experimenteren met blokken, stokken of snippers van een houtsoort die een houtsmaak afgeeft, zoals hickorynoot, pecannoot, appel, kersen of mesquite. Het hout van de meeste fruit- en notenbomen kan worden gebruikt om een houtsmaak te verkrijgen. Gebruik geen harsachtige houtsoorten, zoals dennenhout, dit geeft een onaangename smaak.



Houtblokken of houten stokken met een lengte van 7,5 tot 10 cm en een dikte van 2,5 tot 5 cm zijn het meest geschikt. Tenzij het hout nog groen is, weekt u het 30 minuten in water of wikkelt u elk stuk in folie en maakt u een aantal kleine gaatjes in het folie om meer rook te produceren en te voorkomen dat het hout te snel verbrandt. Voor een goede rooksmaak hebt u geen grote hoeveelheid hout nodig. De aanbevolen hoeveelheid voor de barbecue is 5 tot 6 houtblokken of houten stokken. Experimenteer door meer hout toe te voegen voor een sterke rooksmaak of minder voor een mildere rooksmaak.

Het is normaal gesproken niet nodig om tijdens het braden extra hout toe te voegen. Het kan echter nodig zijn als u zeer grote stukken voedsel bereidt. Volg de instructies en waarschuwingen in het hoofdstuk 'Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën' van deze handleiding om te voorkomen dat u tijdens het toevoegen van hout letsel oploopt.

De temperatuur regelen

Om de temperatuur en luchtcirculatie te verhogen, opent u de regelschuif van de rookpijp volledig. Als de temperatuur niet voldoende stijgt door het verhogen van de luchtcirculatie, moet u mogelijk meer hout en/of houtskool toevoegen. Volg de instructies in het hoofdstuk 'Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën' van deze handleiding.

Om de temperatuur op peil te houden, moet er tijdens het braden mogelijk meer hout en/of houtskool worden toegevoegd.

OPMERKING: droog hout leidt tot een hogere temperatuur dan houtskool. Verhoog dus het aandeel hout ten opzichte van het aandeel houtskool om de temperatuur te verhogen. Harde houtsoorten zoals eik, hickory, mesquite, fruitbomen- en notenbomenhout zijn uitstekende brandstoffen vanwege hun verbrandingssnelheid. Wanneer u hout als brandstof gebruikt, dient u te zorgen dat het hout goed droog is. Gebruik geen harsachtige houtsoorten, zoals dennenhout, dit geeft een onaangename smaak.

Houtskool/hout toevoegen tijdens het barbecueën

Het kan nodig zijn extra houtskool en/of hout toe te voegen om de temperatuur te verhogen of op peil te houden.

HOUTSKOOL/HOUT TOEVOEGEN IN DE BRAADRUIMTE

Stap 1

Doe een stap terug en open voorzichtig het deksel van de braadruimte. Wees voorzichtig, aangezien er vlammen kunnen oplaaien wanneer het vuur plotseling in contact komt met verse lucht.

Stap 2

Trek ovenwanten/handschoenen aan en haal het voedsel en de braadroosters uit de barbecue.

Stap 3

Ga op een veilige afstand staan en gebruik een lange barbecuetang om de as op de hete kolen lichtjes opzij te vegen. Gebruik een barbecuetang om houtskool en/of hout toe te voegen. Let op dat de as niet omroert zodat u de vonken aanwakkert. Gebruik indien nodig uw kolenstarter om extra houtskool en/of hout aan te steken en aan het vuur toe te voegen.

WAARSCHUWING: voeg nooit aanmaakvloeistof toe aan hete of zelfs warme houtskool. Dit kan leiden tot een steekvlam die ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Stap 4

Wanneer de houtskool opnieuw goed brandt, trekt u ovenwanten/handschoenen aan en plaatst u het braadrooster en het voedsel voorzichtig terug in de barbecue.

Stap 5

Sluit het deksel van de braadruimte en laat het voedsel verder garen.

VEILIGHEID NA GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING

- Laat de barbecue en alle onderdelen ervan volledig afkoelen voordat u ze aanraakt.
- Laat houtskool en as in de barbecue nooit onbewaakt achter. Zorg dat de houtskool en as volledig zijn uitgedoofd voordat u ze uit de barbecue haalt.
- Voordat u de barbecue onbewaakt kunt achterlaten, moet de overgebleven houtskool en as eruit worden verwijderd. Wees voorzichtig om uzelf te beschermen en materiële schade te voorkomen. Plaats de overgebleven houtskool en as voorzichtig in een niet-brandbaar metalen vat en doordrenk ze volledig met water. Laat de houtskool en het water 24 uur in het metalen vat zitten voordat u de inhoud van het vat weggooit.
- Uitgedoofde houtskool en as moeten op een veilige afstand van constructies en brandbare materialen worden geplaatst.
- Spuit het oppervlak onder en rondom de barbecue volledig nat met een tuinslang om eventuele gloeiende as, houtskool of sintels te doven die tijdens het barbecueën of schoonmaken op de grond zijn gevallen.
- Laat de aslade en de inhoud daarvan volledig afkoelen voordat u deze uit de barbecue haalt. Gooi de inhoud op de juiste wijze weg.
- Dek de barbecue af en bewaar deze in een ruimte waar geen kinderen en huisdieren kunnen komen.

Goede zorg en goed onderhoud

- Behandel uw barbecue in de loop van het jaar periodiek om deze te beschermen tegen overmatige roest.
- Om uw barbecue te beschermen tegen overmatig roesten, moet deze altijd worden behandeld en afgedekt wanneer u deze niet gebruikt. Een afdekking voor uw barbecue kan rechtstreeks bij Brinkmann worden besteld door het nummer 800-468-5252 te bellen.
- Was de braadroosters en het houtskoolrooster met heet water en zeep. Goed afspoelen en drogen. Bescherm de braadroosters met een dun laagje plantaardige olie of spray van plantaardige olie.
- Reinig de binnen- en buitenkant van de barbecue door deze af te vegen met een vochtige doek. Breng een dun laagje plantaardige olie of spray van plantaardige olie op het binnenoppervlak aan ter bescherming tegen roest.
- Als aan de buitenkant van uw barbecue roest verschijnt, reinig en polijst het aangetaste gebied dan met staalwol of schuurlinnen met een fijne korrel. Werk het vervolgens af met een verf van goede kwaliteit die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Breng nooit verf aan de binnenkant aan. Roestplekken op het binnenoppervlak kunt u polijsten, schoonmaken en vervolgens bedekken met een dun laagje plantaardige olie of spray van plantaardige olie om de roest te minimaliseren.

BRINKMANN®

RÄUCHEROFEN

BENUTZERHANDBUCH

MONTAGE- UND BETRIEBSANWEISUNGEN

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN

HINWEIS AN DEN MONTEUR:
ÜBERGEBEN SIE DIESE ANWEISUNGEN DEM EIGENTÜMER DES GRILLS, DAMIT DIESER KÜNFTIG DARIN NACHSCHLAGEN KANN.

⚠ WARNUNG

LESEN SIE ALLE WARNUNGEN UND ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH DURCH UND BEFOLGEN SIE SIE, UM PERSONENSCHÄDEN ODER SACHSCHÄDEN ZU VERMEIDEN



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WIR MÖCHTEN, DASS BEI ZUSAMMENBAU UND VERWENDUNG IHRES GRILLS DIE HÖCHSTMÖGLICHE SICHERHEIT GEWÄHRLEISTET WIRD. DER ZWECK DIESES SICHERHEITS-WARNSYMBOLS BESTEHT DARIN, IHRE AUFMERKSAMKEIT AUF MÖGLICHE GEFAHREN BEI ZUSAMMENBAU UND VERWENDUNG DES GRILLS ZU LENKEN. WENN SIE DAS SICHERHEITS-WARNSYMBOL SEHEN, MÜSSEN SIE SORGFÄLTIG AUF DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN ACHTEN! LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN UND ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DEN GRILL MONTIEREN UND IN BETRIEB NEHMEN.

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie diesen Grill nur auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren und stabilen Oberfläche (Beton, Erdboden usw.), die dem Gewicht des Grills standhalten kann. Verwenden Sie den Grill nie auf Oberflächen aus Holz oder auf brennbaren Oberflächen.
- Verwenden Sie den Grill NUR dann, wenn der Holzkohleschacht eingesetzt ist. Versuchen Sie NICHT, den Holzkohleschacht zu entfernen, während im Schacht heiße Kohle enthalten ist.
- Es muss auf richtigen Abstand von 3 Metern (10 Fuß) zwischen dem Grill und brennbarem Material (Büsche, Bäume, Holzböden, Zäune, Gebäude usw.) oder Gebäuden geachtet werden, wenn der Grill verwendet wird. Platzieren Sie den Grill nicht unter einem Dachüberhang oder einem anderen umschlossenen Bereich.
- Nur für die Verwendung im Freien geeignet. Betreiben Sie den Grill nicht in Innenräumen oder einem umschlossenen Bereich.
- Nur für die Verwendung im Haushalt geeignet. Verwenden Sie diesen Grill nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Anzündkamins für Holzkohle, um die Gefahren zu vermeiden, die durch Holzkohle-Flüssiganzünder entstehen. Wenn Sie sich für die Verwendung von Holzkohle-Flüssiganzünder entscheiden, dürfen Sie nur Flüssiganzünder verwenden, der für das Anzünden von Holzkohle zugelassen wurde. Lesen Sie die Warnungen und Anweisungen des Herstellers auf Holzkohle-Flüssiganzünder und Holzkohle sorgfältig durch, bevor Sie diese Produkte verwenden. Bewahren Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder in sicherem Abstand vom Grill auf.
- Wenn Sie Holzkohle-Flüssiganzünder verwenden, lassen Sie die Holzkohle bei geöffnetem Grilldeckel und offener Klappe brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten). Dadurch kann der Holzkohle-Flüssiganzünder abbrennen. Andernfalls kann sich der Dunst vom Holzkohle-Flüssiganzünder im Grill anstauen und somit beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen.
- Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.
- Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle kein Benzin, Kerosin oder Alkohol. Die Verwendung von diesen oder ähnlichen Produkten könnte zu einer Explosion führen, die möglicherweise schwere Verletzungen verursacht.
- Gießen Sie niemals Holzkohle-Flüssiganzünder in heiße oder warme Holzkohle, da die Gefahr eines Flammenrückschlags besteht, durch den schwere Verbrennungen verursacht werden können.
- Platzieren Sie den Grill in einem Bereich, in dem Kinder und Haustiere nicht in Kontakt mit dem Gerät kommen können. Der Grill muss während der Verwendung stets aufmerksam überwacht werden.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, während er in Gebrauch ist.
- Beim Hinzufügen von Holzkohle und/oder Holz müssen Sie mit extremer Vorsicht vorgehen und die Anweisungen im Abschnitt "Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen" befolgen.
- Sie dürfen den Grill nicht neben Benzin oder anderen brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Orten mit entflammbaren Dämpfen aufbewahren oder verwenden.
- Sie dürfen niemals Flüssiganzünder oder andere entzündliche Flüssigkeiten oder brennbare Stoffe unter dem Grill aufbewahren.
- Gehen Sie beim Einstellen der Höhe des Holzkohlerosts vorsichtig vor. Der Griff ist während der Verwendung möglicherweise heiß.
- Verstellen Sie den Holzkohlerost beim Wasserräuchern weder nach oben noch nach unten, da heißes Wasser auf die Kohlen spritzen und einen heißen Dampfstoß mit heißen Kohleteilchen erzeugen kann.

⚠ WARNUNG

Der Grill ist während der Verwendung heiß. Zur Vermeidung von Verbrennungen:

- Versuchen Sie NICHT, den Grill zu bewegen.
- Blockieren Sie den Grill, damit sich das Gerät nicht versehentlich bewegt.
- Tragen Sie Schutz- oder Topfhandschuhe.
- Berühren Sie KEINERLEI heiße Oberflächen des Grills.
- Tragen Sie KEINE lose Kleidung und achten Sie darauf, dass Ihr Haar nicht mit dem Grill in Kontakt kommt.

- Beim Grillen kann Fett aus dem Fleisch auf die Holzkohle tropfen und einen Fettbrand verursachen. Wenn dies auftreten sollte, müssen Sie den Deckel schließen, um die Flamme zu ersticken. Verwenden Sie kein Wasser, um Fettbrände zu löschen.
- Gehen Sie vorsichtig vor, da Flammen auflodern können, wenn frische Luft plötzlich mit Feuer in Kontakt kommt. Beim Öffnen des Deckels müssen Sie Hände, Gesicht und Körper in sicherem Abstand von heißem Dampf und auflodernden Flammen halten.
- Überschreiten Sie nicht eine Temperatur von 204 °C (400 °F). Achten Sie darauf, dass Holzkohle und/oder Holz nicht auf den Wänden des Grills verbleiben. Dies würde die Lebensdauer des Metalls und das Erscheinungsbild Ihres Grills stark beeinträchtigen.
- Gehen Sie bei Zusammenbau und Verwendung Ihres Grills vorsichtig vor, um Schrammen oder Schnitte von den scharfen Kanten der Metallteile zu vermeiden. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie mit der Hand in oder unter den Grill fassen.
- Beim Öffnen des Deckels müssen Sie sich vergewissern, dass er vollständig geöffnet wird. Wenn der Deckel nicht vollständig geöffnet ist, könnte er in die geschlossene Position zurückfallen und Verletzungen verursachen.
- Positionieren Sie den Grill bei Wind in einem Außenbereich, der windgeschützt ist.
- Schließen Sie Deckel, Klappe und Rauchabzug, um die Flamme zu ersticken.
- Lassen Sie Kohle und Asche nie unbeaufsichtigt auf dem Grill. Bevor der Grill unbeaufsichtigt gelassen werden kann, müssen restliche Kohlen und Asche vom Grill entfernt werden. Gehen Sie vorsichtig vor, um sich selbst und Ihr Eigentum zu schützen. Füllen Sie vorsichtig die restliche Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter und tränken Sie sie vollständig in Wasser. Lassen Sie die Kohle und das Wasser 24 Stunden im Metallbehälter, bevor Sie den Inhalt entsorgen.
- Lagern Sie gelöschte Kohle und Asche in einem sicheren Abstand von sämtlichen Gebäuden und brennbaren Materialien.
- Wässern Sie die Fläche unter dem Grill und um den Grill herum vollständig mit einem Wasserschlauch, um die möglicherweise beim Grillen oder Reinigen heruntergefallene Kohle oder Glut zu löschen.
- Reinigen Sie den Grill nach jeder Verwendung gründlich und tragen Sie eine dünne Schicht pflanzliches Öl auf der Innenseite auf, um das Rosten zu verhindern. Decken Sie den Grill ab, um übermäßiges Rosten zu verhindern.
- Gehen Sie beim Anheben oder Bewegen des Grills vorsichtig vor, um Überlastungen und Rückenverletzungen zu vermeiden.
- Wir raten, einen Feuerlöscher bereitzuhalten. Wenden Sie sich an die zuständigen Behörden, um die richtige Größe und Ausführung des Feuerlöschers zu erfahren.
- Anbauteile, die nicht durch The Brinkmann Corporation für dieses spezielle Produkt hergestellt wurden, werden nicht empfohlen und können zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem trockenen Ort auf, wenn er nicht verwendet wird.
- Versuchen Sie nicht, den Grill mit anderen Methoden als der normalen Wartung zu warten, wie sie in den Abschnitten “Sicherheit nach der Verwendung” und “Ordnungsgemäße Pflege und Wartung” dieses Handbuchs beschrieben wird.
- Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial ordnungsgemäß

GEHEN SIE BEI DER VERWENDUNG IHRES GRILLS SORGFÄLTIG UND UMSICHTIG VOR.

WENN SIE DIE SICHERHEITSWARNUNGEN UND RICHTLINIEN IN DIESEM HANDBUCH NICHT EINHALTEN, KÖNNTE DIES ZU PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

MONTAGEANWEISUNGEN

⚠ LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN UND MONTAGEANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DEN GRILL MONTIEREN ODER IN BETRIEB NEHMEN.

BEI FEHLENDEN TEILEN RUFEN SIE BITTE UNSEREN KUNDENDIENST UNTER 800-527-0717 AN.

Untersuchen Sie den Inhalt der Verpackung, um sicherzustellen, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.

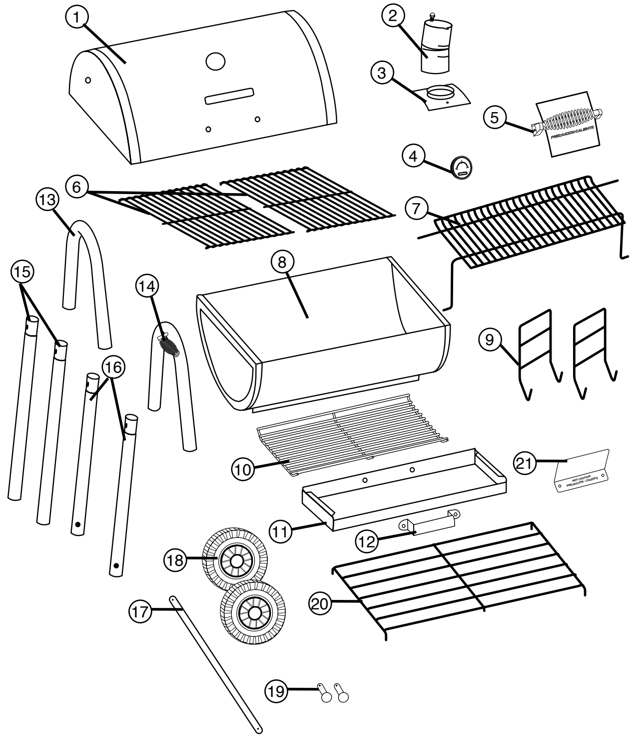
Wir empfehlen, dass beim Zusammenbau dieses Geräts zwei Personen zusammenarbeiten.

Die folgenden Werkzeuge sind zum Zusammenbau dieses Räucherofens erforderlich:

- Zangen
- Kreuzschlitz- & Flachschraubendreher
- Einstellbarer Schraubenschlüssel

TEILELISTE - Räucherofen:

① 1 Deckel
② 1 Rauchabzug
③ 1 Klammer für Rauchabzug
④ 1 Temperaturanzeige
⑤ 1 Deckelgriff mit Wärmeabschirmung
⑥ 2 Zubereitungsgrills
⑦ 1 Warmhalteablage
⑧ 1 Feuerkammer
⑨ 2 Holzkohleroststufen
⑩ 1 Holzkohlerost
⑪ 1 Aschenlade
⑫ 1 Aschenladegriff
⑬ 1 Fußstück rechts oben
⑭ 1 Fußstück links oben
⑮ 2 Fußstücke links unten
⑯ 2 Fußstücke rechts unten
⑰ 1 Radachse
⑱ 2 Räder
⑲ 2 Radkappen
⑳ 1 Gitterablage
㉑ 1 Wärmeabschirmung für Aschenladegriff

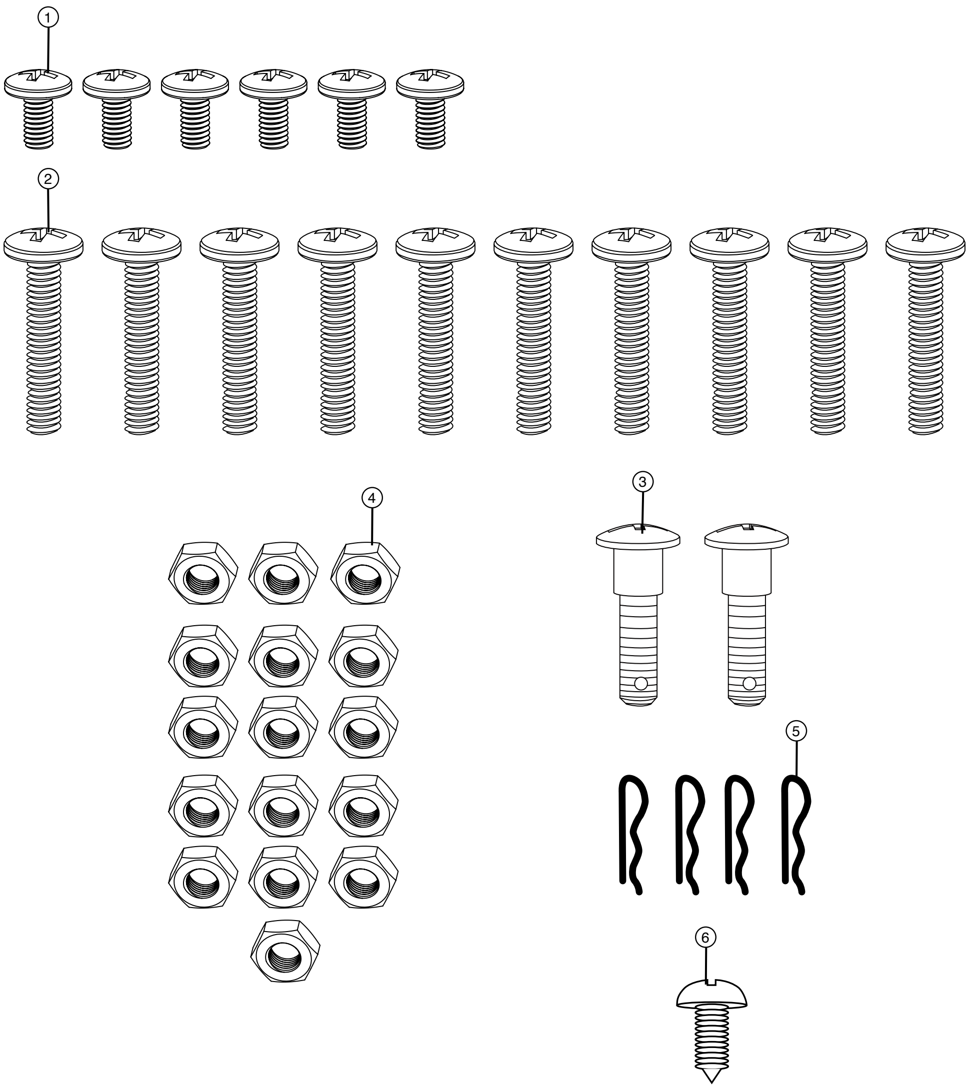


WENN SIE ABDECKUNGEN, ZUBEHÖR UND ANDERE PRODUKTE KAUFEN MÖCHTEN, BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER:

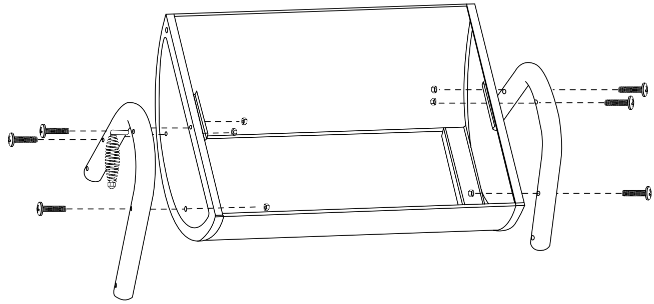
WWW.BRINKMANN.NET

Inhalt der Tasche mit Teilen

① 6 M6-X-12-mm-Schrauben
② 10 M6-X-40-mm-Schrauben
③ 2 M6-X-25-mm-Passschrauben
④ 16 M6-Muttern
⑤ 4 Federstecker
⑥ 1 #8 Selbstschneidende Schraube

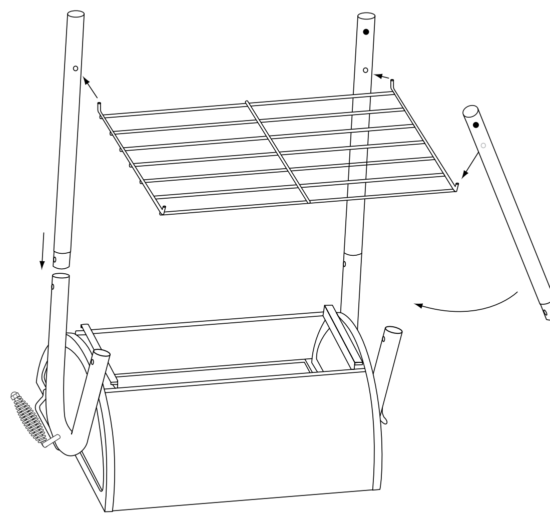


Wählen Sie einen geeigneten, freien Bereich für die Montage aus und ziehen Sie eine zweite Person hinzu. Legen Sie den Untergrund mit Pappe aus, um die Oberflächenveredelung des Grills und den Montagebereich zu schützen. Drehen Sie den Grill auf die Seite, um mit dem Zusammenbau zu beginnen.



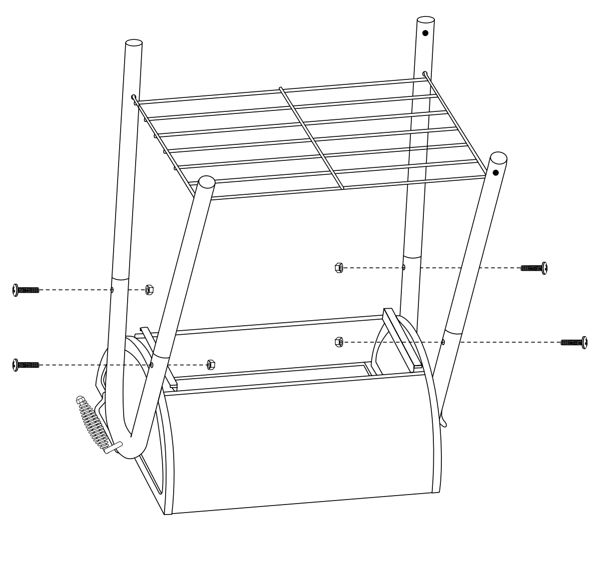
Schritt 1

Befestigen Sie die oberen Fußstücke mit den sechs M6-X-50-mm-Schrauben und sechs M6-Muttern an der Feuerkammer des Grills.



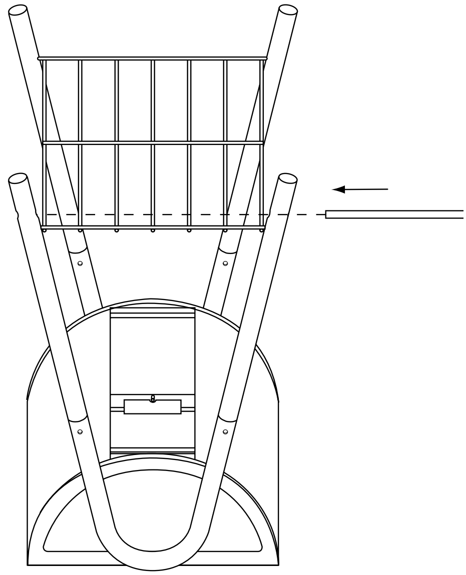
Schritt 2

Führen Sie die unteren Fußstücke in die oberen ein und stellen Sie sicher, dass die Löcher für die Gitterablage nach innen zeigen. Befestigen Sie die untere Gitterablage, indem sie die Ablagestifte in die Löcher an den Füßen einsetzen, wie in der Abbildung gezeigt. Befestigen Sie die beiden anderen unteren Fußstücke an den Ablagestiften und stecken Sie sie mit den oberen Fußstücken zusammen.



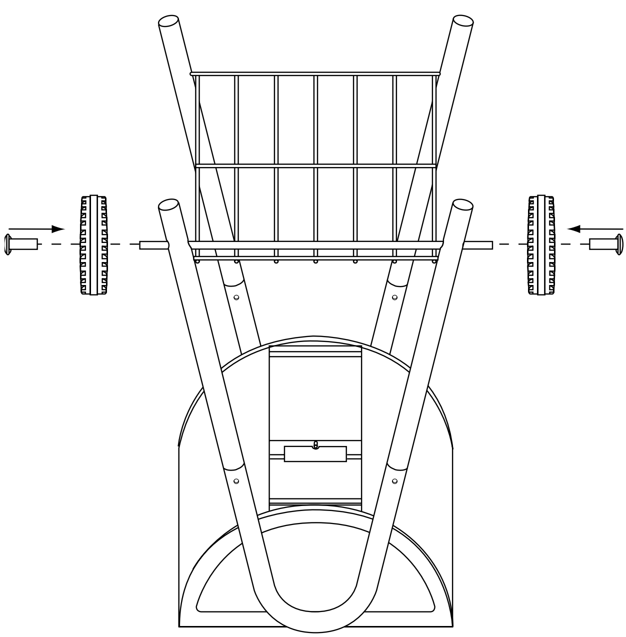
Schritt 3

Sichern Sie die vier Fußstücke mit vier M6-X-40-mm-Schrauben und M6-Muttern.



Schritt 4

Schieben Sie die Radachse durch die rechten Fußstücke, wie in der Abbildung gezeigt.

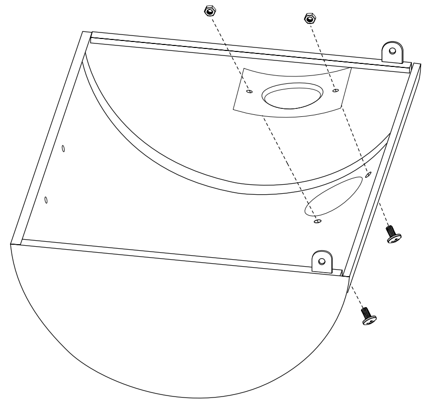


Schritt 5

Befestigen Sie die Räder und Radkappen an der Radachse, wie in der Abbildung gezeigt.

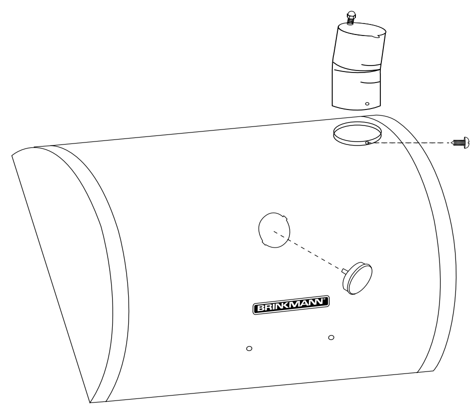
Schritt 6

Befestigen Sie die Klammer für den Rauchabzug mit zwei M6-X-12-mm-Schrauben und zwei M6-Muttern am Deckel.



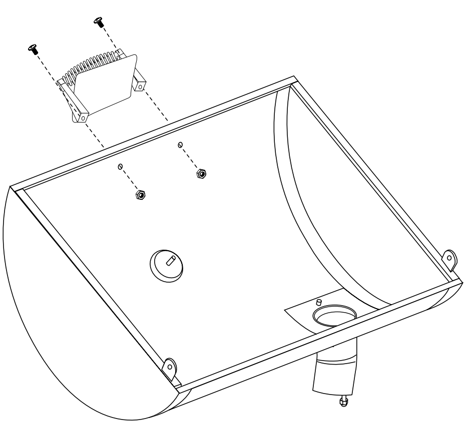
Schritt 7

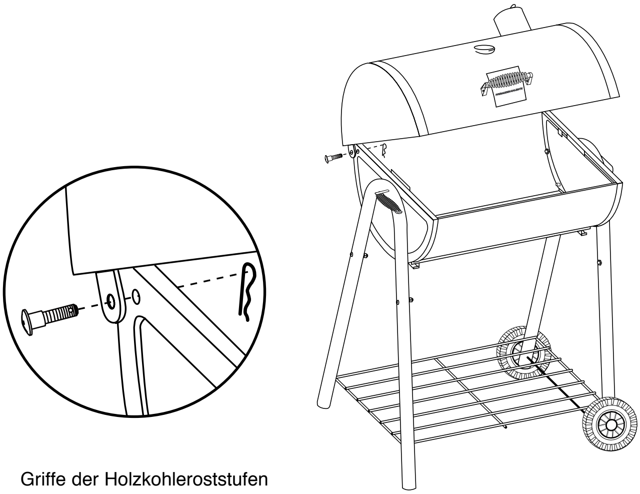
Installieren Sie die Temperaturanzeige, indem Sie sie in das mittige Loch am Grilldeckel einsetzen und im Uhrzeigersinn in eine aufrechte Position drehen. Befestigen Sie den Rauchabzug an der Klammer mit der selbstschneidenden Schraube (#8), wie in der Abbildung gezeigt.



Schritt 8

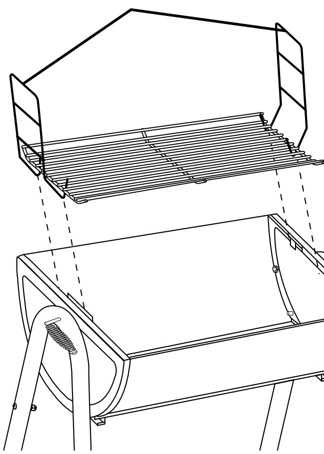
Befestigen Sie die Griffhalterungen mit zwei M6-X-12-mm-Schrauben und zwei M6-Muttern am Grilldeckel.





Schritt 9

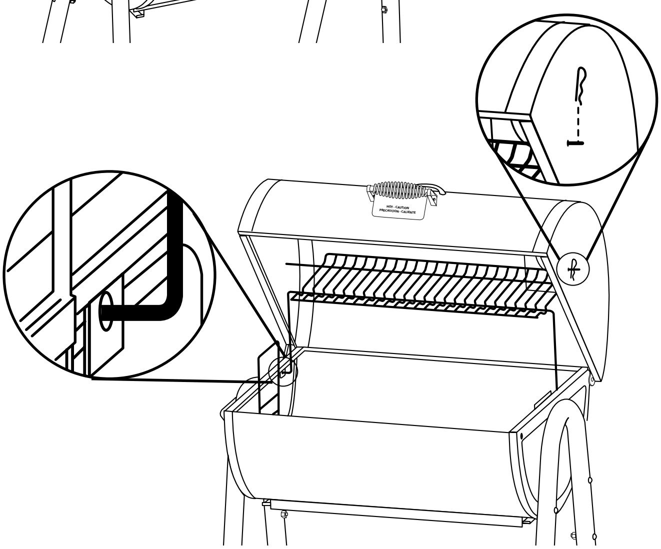
Befestigen Sie den Deckel mit zwei M6-X-25-mm-Passschrauben und Federsteckern an der Feuerkammer.



Schritt 10

Hängen Sie den Holzkohlerost in die Feuerkammer, wie in der Abbildung gezeigt.

⚠ **WARNUNG**: Hängen Sie den Holzkohlerost nie an den Griffen der Holzkohleroststufen auf.

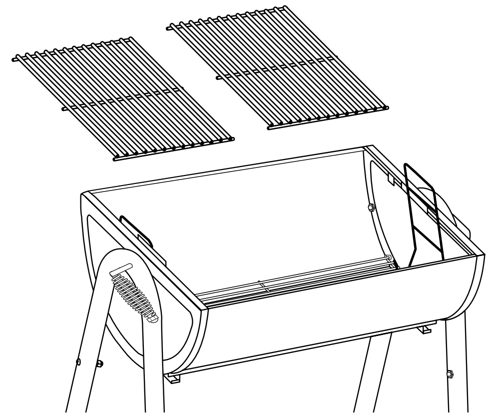


Schritt 11

Hängen Sie den Warmhalterost in die Löcher am Grilldeckel und setzen Sie die Füße des Warmhalterosts in die Löcher am Grillboden ein. Verwenden Sie zwei Federstecker als Sicherung.

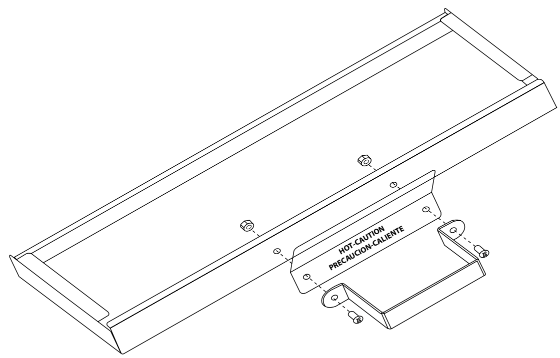
Schritt 12

Setzen Sie zwei Zubereitungsgrills in die Feuerkammer ein.



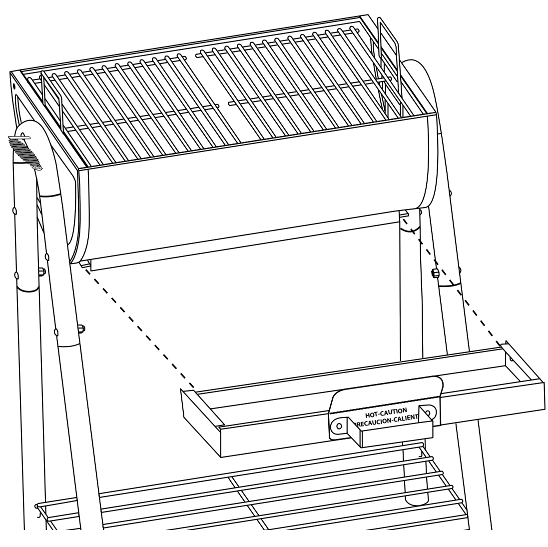
Schritt 13

Befestigen Sie den Griff und die Wärmeabschirmung mit zwei M6-X-12-mm-Schrauben und zwei M6-Muttern an der Aschenlade.

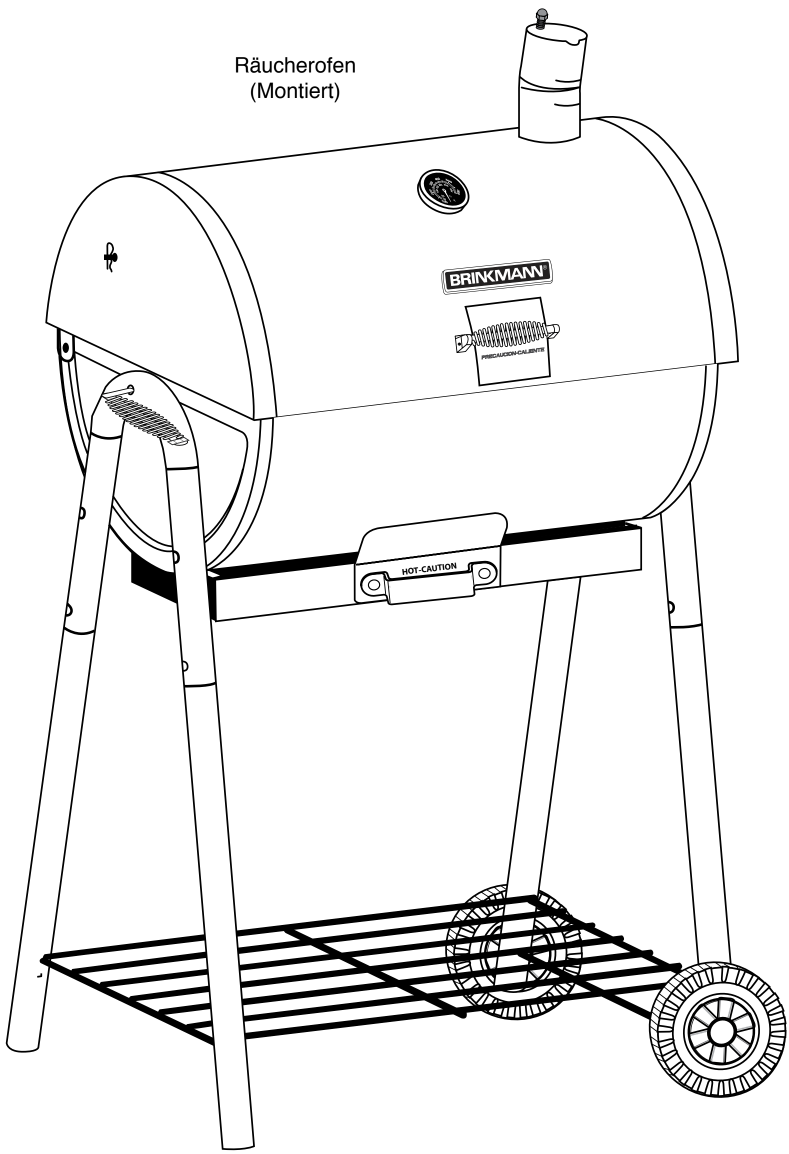


Schritt 14

Setzen Sie die Aschenlade in die Führungen ein, wie in der Abbildung gezeigt.



Räucherofen
(Montiert)



VORBEREITUNG AUF DIE VERWENDUNG & ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

⚠ PLATZIEREN SIE DEN GRILL IM FREIEN AUF EINER HARTEN, EBENEN UND NICHT BRENNBAREN OBERFLÄCHE IN SICHERER ENTFERNUNG VON DACHÜBERHÄNGEN ODER BRENNBAREN MATERIALIEN. VERWENDEN SIE DEN GRILL NIE AUF HÖLZERNEN ODER ANDEREN OBERFLÄCHEN, DIE BRENNEN KÖNNTEN. PLATZIEREN SIE DEN GRILL IN SICHERER ENTFERNUNG VON OFFENEN FENSTERN ODER TÜREN, UM DAS EINDRINGEN VON RAUCH IN IHR HAUS ZU VERMEIDEN. POSITIONIEREN SIE DEN GRILL BEI WIND IN EINEM AUSSENBEREICH, DER WINDGESCHÜTZT IST.

⚠ LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN UND ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DEN GRILL IN BETRIEB NEHMEN.

Aushärten Ihres Grills

Befolgen Sie vor der ersten Verwendung Ihres Brinkmann Räucherofens sorgfältig die nachfolgenden Anweisungen zum Aushärten Ihres Grills. Dadurch werden Schäden an der Oberflächenverarbeitung Ihres Grills minimiert und Lackgerüche beseitigt, die Ihrer ersten Grillzubereitung mit dem Brinkmann Räucherofen unnatürlichen Geschmack verleihen könnten.

WICHTIG: Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss das Gerät regelmäßig ausgehärtet und stets abgedeckt werden, wenn es nicht in Gebrauch ist. Eine Abdeckung für Ihren Räucherofen kann direkt bei Brinkmann über die Nummer 800-468-5252 bestellt werden.

Schritt 1

Tragen Sie auf alle Innenflächen des Räucherofens, einschließlich der Zubereitungsgrills, etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf. Tragen Sie kein Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Holzkohlerost oder den Holzkohleschacht auf.

Schritt 2

Die Aschenlade muss immer eingesetzt bleiben.

Schritt 3

Halten Sie sich streng an die nachstehend aufgeführten Anweisungen zum Entfachen eines Feuers. Für den Räucherofen können Sie Holzkohle und/oder Holz als Brennstoff verwenden (siehe Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch).

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige, reine Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie einen Anzündkamin für Holzkohle verwenden, beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen zur Verwendung des Produkts des jeweiligen Herstellers. Beginnen Sie mit ca. 1 kg Holzkohle. Diese Holzkohlemenge sollte zum Grillen ausreichend sein, sobald der Aushärtungsvorgang abgeschlossen ist. Wenn die Holzkohle intensiv brennt, platzieren Sie vorsichtig heiße Kohle in der Mitte des Holzkohlerosts.

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NICHT ohne Aschenlade. Versuchen Sie NICHT, die Holzkohle-Aschenlade zu entfernen, während in der Lade heiße Kohle enthalten ist.

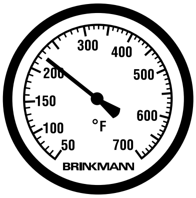
HINWEIS: Stellen Sie für eine längere Lebensdauer Ihres Grills sicher, dass die heiße Kohle und das heiße Holz die Grillwände nicht berühren.

WENN SIE EINEN ANZÜNDKAMIN FÜR HOLZKOHLE VERWENDEN, FAHREN SIE MIT SCHRITT 6 FORT

Beginnen Sie mit ca. 1 kg Holzkohle. Diese Holzkohlemenge sollte zum Grillen ausreichend sein, sobald der Aushärtungsvorgang abgeschlossen ist. Öffnen Sie die Drosselklappe am Rauchabzug zur Hälfte. Wenn die Holzkohle intensiv brennt, platzieren Sie vorsichtig heiße Kohle in der Mitte des Holzkohlerosts.

Schritt 4

Gießen Sie Flüssiganzünder auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffnetem Deckel 2 bis 3 Minuten, damit der Flüssiganzünder in die Holzkohle einziehen kann. Lagern Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder in einem sicheren Abstand vom Grill.



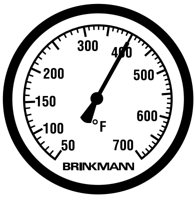
Schritt 5

Öffnen Sie die Drosselklappe am Rauchabzug zur Hälfte. Halten Sie bei geöffnetem Grilldeckel etwas Abstand und zünden Sie die Holzkohle vorsichtig an. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten). Vor dem Schließen des Grilldeckels müssen Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder vollständig verbrennen lassen.

WARNUNG: Vor dem Schließen des Grilldeckels müssen Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder vollständig verbrennen lassen (dies dauert ca. 20 Minuten). Andernfalls kann sich der Dunst vom Holzkohle-Flüssiganzünder im Grill anstauen und somit beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen.

Schritt 6

Wenn die Kohle intensiv brennt, schließen Sie den Deckel. Warten Sie, bis die Temperatur auf der Temperaturanzeige 121 °C erreicht. Halten Sie diese Temperatur für 2 Stunden.



Schritt 7

Erhöhen Sie die Temperatur, bis die Temperaturanzeige ca. 204°C anzeigt. Dies können Sie erreichen, indem Sie die Drosselklappe des Rauchabzugs öffnen und mehr Holzkohle und/oder Holz nachlegen (siehe Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch). Halten Sie diese Temperatur für 1 Stunde und lassen Sie das Gerät dann vollständig abkühlen.

HINWEIS: Überschreiten Sie in der Grillkammer nicht eine Temperatur von 204 °C (400 °F). Es ist wichtig, dass die Grillaußenflächen während des Aushärtungsvorgangs nicht zerkratzt oder abgerieben werden.

WICHTIG: Um Ihren Räucherofen vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss das Gerät regelmäßig ausgehärtet und stets abgedeckt werden, wenn es nicht in Gebrauch ist. Unter der Telefonnummer 800-468-5252 können Sie eine Räucherofenabdeckung direkt von Brinkmann bestellen.

IHR BRINKMANN-RÄUCHEROFEN IST NUN AUSGEHÄRTET UND EINSATZBEREIT.

BEDIENUNGSANLEITUNG

⚠ PLATZIEREN SIE DEN GRILL IM FREIEN AUF EINER HARTEN, EBENEN UND NICHT BRENNBAREN OBERFLÄCHE IN SICHERER ENTFERNUNG VON DACHÜBERHÄNGEN ODER BRENNBAREN MATERIALIEN. VERWENDEN SIE DEN GRILL NIE AUF HÖLZERNEN ODER ANDEREN OBERFLÄCHEN, DIE BRENNEN KÖNNTEN. PLATZIEREN SIE DEN GRILL IN SICHERER ENTFERNUNG VON OFFENEN FENSTERN ODER TÜREN, UM DAS EINDRINGEN VON RAUCH IN IHR HAUS ZU VERMEIDEN. POSITIONIEREN SIE DEN GRILL BEI WIND IN EINEM AUSSENBEREICH, DER WINDGESCHÜTZT IST.

⚠ LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN UND ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DEN GRILL IN BETRIEB NEHMEN.

Räuchern

Schritt 1

Platzieren Sie die Zubereitungsgrills in der Grillkammer und halten Sie sich streng an die nachstehend aufgeführten Anweisungen zum Entfachen eines Feuers. Für den Räucherofen können Sie Holzkohle und/oder Holz als Brennstoff verwenden (siehe Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch).

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie einen Anzündkamin für Holzkohle verwenden, beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen zur Verwendung des Produkts des jeweiligen Herstellers. Geben Sie ca. 1 kg heiße Holzkohle auf den Holzkohlerost.

HINWEIS: Stellen Sie für eine längere Lebensdauer Ihres Grills sicher, dass die heiße Kohle und das heiße Holz die Grillwände nicht berührt.

WENN SIE EINEN ANZÜNDKAMIN FÜR HOLZKOHLE VERWENDEN, FAHREN SIE MIT SCHRITT 5 FORT

Wenn Sie sich für die Verwendung von Holzkohle-Flüssiganzünder entschieden haben, verwenden Sie AUSSCHLIESSLICH einen Anzünder, der für das Anzünden von Holzkohle zugelassen ist. Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keinesfalls Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere brennbare Materialien. Beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung des jeweiligen Produkts. Geben Sie ca. 1 kg heiße Holzkohle auf den Holzkohlerost.

Schritt 2

Die Aschenlade muss immer eingesetzt bleiben.

Schritt 3

Gießen Sie Flüssiganzünder auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffnetem Deckel 2 bis 3 Minuten, damit der Flüssiganzünder in die Holzkohle einziehen kann. Lagern Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder in einem sicheren Abstand vom Grill.

Schritt 4

Öffnen Sie die Drosselklappe am Rauchabzug zur Hälfte. Halten Sie bei geöffnetem Deckel etwas Abstand und zünden Sie die Holzkohle vorsichtig an. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten). Vor dem Schließen des Deckels müssen Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder vollständig verbrennen lassen.

⚠ WARNUNG: Andernfalls kann sich der Dunst vom Holzkohle-Flüssiganzünder im Grill anstauen und somit beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen.

Schritt 5

Wenn die Kohle gut brennt, geben Sie mithilfe einer langen Grillzange vorsichtig Holzstücken hinzu (siehe Abschnitte „Aromaholz“ und „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch).

Schritt 6

Positionieren Sie den Zubereitungsgrill auf den Stützrändern des Grills. Verwenden Sie die Holzkohleroststufen, um den Holzkohlerost auf die niedrigste Position einzustellen.

WARNUNG: Hängen Sie den Holzkohlerost nie an den Griffen der Holzkohleroststufen auf.

WARNUNG: Verwenden Sie stets Topflappen/-handschuhe, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen, wenn Sie die Höhe der Zubereitungsgrills verstellen.

Schritt 7

Legen Sie das Gargut auf die Zubereitungsgrills (von der Kohle weg) und schließen Sie den Deckel.

Schritt 8

Die ideale Räuchertemperatur liegt zwischen 79,5 und 121 °C (175 und 250 °F). Rechnen Sie bei großen Fleischstücken mit ca. einer Stunde Garzeit pro Pfund. **Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass der Garvorgang vollständig abgeschlossen ist, bevor Sie das Gargut vom Grill nehmen.**

Schritt 9

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und befolgen Sie dann die Anweisungen in den Abschnitten „Sicherheit nach der Verwendung“ und „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung“ in diesem Handbuch.

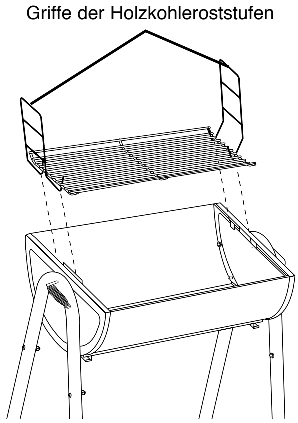
Lassen Sie sich während des Räucherns nicht in Versuchung führen, den Deckel zu öffnen, um nach dem Gargut zu sehen. Durch das Öffnen des Deckels können Hitze und Rauch entweichen, wodurch sich die Garzeit verlängert.

Das Gargut mit dem geringsten Abstand zur Holzkohle wird schneller gar und braun. Rotieren Sie das Gargut nach der Hälfte des Garzyklus. Wenn das Gargut zu stark gebräunt ist oder ein zu intensives Raucharoma angenommen hat, wickeln Sie es nach den ersten Stunden des Räucherns in Aluminiumfolie ein. Dadurch kann das Gargut weiter gegart werden, ohne dass sich die Bräunung oder das Raucharoma weiter verstärkt.

Wenn Sie Fisch oder extradünne Fleischstücken zubereiten, sollten Sie das Wasserräucher-Prinzip ausprobieren, damit das Gargut nicht zu trocken wird. Stellen Sie vor dem Entfachen eines Feuers den Holzkohlerost auf die niedrigste Stufe ein. Verwenden Sie eine Metallpfanne mit flachem Boden, die so flach ist, dass sie zwischen dem Holzkohlerost und den Zubereitungsgrills als Wasserbehälter verwendet werden kann. Positionieren Sie die Metallpfanne auf dem Holzkohlerost unter den Gar- und Zubereitungsgrills. Füllen Sie die Pfanne zu drei Vierteln mit Wasser oder Marinade.

ACHTUNG: Verwenden Sie stets Topflappen/-handschuhe, um Ihre Hände zu schützen. Die Flüssigkeit in der Wasserpfanne ist extrem heiß und kann Verbrühungen oder Verbrennungen verursachen. Bevor Sie mit Flüssigkeiten umgehen, lassen Sie sie immer vollständig abkühlen. Lassen Sie die Flüssigkeit in der Wasserpfanne nicht vollständig verdampfen.

ACHTUNG: Der Holzkohlerost muss auf die niedrigste Stufe eingestellt werden. • Verstellen Sie den Holzkohlerost beim Wasserräuchern weder nach oben noch nach unten, da heißes Wasser auf die Kohlen spritzen und einen heißen Dampfstoß mit heißen Kohleteilchen erzeugen kann.



WARNUNG: Hängen Sie den Holzkohlerost nie an den Griffen der Holzkohleroststufen auf.

Räuchertipps

Grillen in der Grillkammer

Schritt 1

Entfernen Sie die Grillroste aus der Grillkammer und legen Sie sie auf die Seite. Setzen Sie den Holzkohlerost auf der niedrigsten Stufe der Grillkammer ein.

Schritt 2

Die Aschenlade muss immer eingesetzt bleiben.

Schritt 3

Tragen Sie auf alle Innenflächen des Räucherofens, einschließlich der Zubereitungsgrills, etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf. Tragen Sie kein Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Holzkohlerost oder den Holzkohleschacht auf.

Schritt 4

Halten Sie sich streng an die nachstehend aufgeführten Anweisungen zum Entfachen eines Feuers. Für den Räucherofen können Sie Holzkohle und/oder Holz als Brennstoff verwenden (siehe Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ in diesem Handbuch).

WARNUNG: Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie einen Anzündkamin für Holzkohle verwenden, beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen zur Verwendung des Produkts des jeweiligen Herstellers. Beginnen Sie mit ca. 1 kg Holzkohle. Wenn die Holzkohle intensiv brennt, platzieren Sie vorsichtig heiße Kohle in der Mitte des Holzkohlerosts.

WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NICHT ohne Aschenlade. Versuchen Sie NICHT, die Holzkohle-Aschenlade zu entfernen, während in der Lade heiße Kohle enthalten ist.

HINWEIS: Stellen Sie für eine längere Lebensdauer Ihres Grills sicher, dass die heiße Kohle und das heiße Holz die Grillwände nicht berührt.

WENN SIE EINEN ANZÜNDKAMIN FÜR HOLZKOHLE VERWENDEN, FAHREN SIE MIT SCHRITT 7 FORT

Wenn Sie sich für die Verwendung von Holzkohle-Flüssiganzünder entschieden haben, verwenden Sie AUSSCHLIESSLICH einen Anzünder, der für das Anzünden von Holzkohle zugelassen ist. Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keinesfalls Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere brennbare Materialien. Beachten Sie alle Warnungen und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung des jeweiligen Produkts. Beginnen Sie mit ca. 1 kg Holzkohle. Positionieren Sie die Holzkohle in der Mitte des Holzkohlerosts.

Schritt 5

Gießen Sie Flüssiganzünder auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffnetem Deckel 2 bis 3 Minuten, damit der Flüssiganzünder in die Holzkohle einziehen kann. Lagern Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder in einem sicheren Abstand vom Grill.

Schritt 6

Öffnen Sie die Drosselklappe am Rauchabzug zur Hälfte. Halten Sie etwas Abstand und zünden Sie die Holzkohle vorsichtig an. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Grillkammerdeckel brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten). Vor dem Schließen des Grillkammerdeckels müssen Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder vollständig verbrennen lassen.

WARNUNG: Vor dem Schließen des Grilldeckels müssen Sie den Holzkohle-Flüssiganzünder vollständig verbrennen lassen (dies dauert ca. 20 Minuten). Andernfalls kann sich der Dunst vom Holzkohle-Flüssiganzünder im Grill anstauen und somit beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen.

Schritt 7

Verwenden Sie Topflappen/-handschuhe, um die Zubereitungsgrills auf die Stützränder der Grillkammer zu legen.

WARNUNG: Verwenden Sie stets Topflappen/-handschuhe, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen, wenn Sie die Höhe der Zubereitungsgrills verstellen.

Schritt 8

Legen Sie das Gargut auf die Zubereitungsgrills und schließen Sie den Grilldeckel. **Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass der Garvorgang vollständig abgeschlossen ist, bevor Sie das Gargut vom Grill nehmen.**

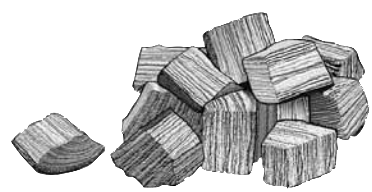
Schritt 9

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und befolgen Sie dann die Anweisungen in den Abschnitten „Sicherheit nach der Verwendung“ und „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung“ in diesem Handbuch.

Aromaholz

Um Ihr Lieblingsräucheraroma zu bestimmen, experimentieren Sie mit Stücken, Zweigen oder Hackschnitzeln einer Holzart, die Aromen freisetzt. Dazu zählen beispielsweise Hickory-, Pekannuss-, Apfel-, Kirsch- oder Süßhülsenbäume. Die meisten Obst- oder Nussbaumhölzer können als Aromaspender beim Räuchern verwendet werden. Verwenden Sie keine harzhaltigen Hölzer wie Pinie, da sie einen unangenehmen Geschmack hervorrufen.

Optimal geeignet sind Holzstücke oder Zweige mit einer Länge von 7,5 bis 10 cm (3" bis 4") und einer Stärke von 2,5 bis 5 cm (1" bis 2"). Sofern das Holz nicht noch grün ist, weichen Sie es für 30 Minuten in Wasser ein oder wickeln Sie die einzelnen Stücke in Folie und reißen Sie mehrere kleine Löcher in die Folie. Dadurch wird mehr Rauch erzeugt und verhindert, dass das Holz zu schnell verbrennt. Für ein gutes Räucheraroma benötigen Sie nicht viel Holz. Für den Räucherofen werden 5 bis 6 Holzstücke oder Zweige empfohlen. Experimentieren Sie, indem Sie mehr oder weniger Holz verwenden, um ein stärkeres bzw. milderes Raucharoma zu erhalten.



Während des Garvorgangs müssen Sie normalerweise kein weiteres Aromaholz nachlegen. Beim Zubereiten sehr großer Portionen kann dies jedoch nötig sein. Befolgen Sie die Anweisungen und Warnungen im Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ dieses Handbuchs, um Verletzungen beim Nachlegen von Holz zu vermeiden.

Regulieren der Temperatur

Um Wärme und Luftzirkulation zu erhöhen, öffnen Sie die Drosselklappe am Rauchabzug vollständig. Wenn die verbesserte Luftzirkulation zum Erhöhen der Temperatur nicht ausreicht, legen Sie mehr Holz und/oder Holzkohle nach. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Nachlegen von Holzkohle/Holz beim Grillen“ dieses Handbuchs.

Zum Aufrechterhalten der Temperatur muss während des Garzyklus möglicherweise Holz und/oder Holzkohle nachgelegt werden.

HINWEIS: Trockenes Holz erzeugt bei der Verbrennung mehr Hitze als Holzkohle. Daher können Sie zum Erhöhen der Gartemperatur den Holzanteil (verglichen mit der Holzkohlemenge) steigern. Hartholz wie Eiche, Hickory-, Süßhülsen-, Obst- und Nussbaumholz sind aufgrund ihres Brennverhaltens ein hervorragender Brennstoff. Stellen Sie bei Verwendung von Holz als Brennstoff sicher, dass das Holz abgelagert und trocken ist. Verwenden Sie KEINE harzhaltigen Hölzer wie Pinie, da sie einen unangenehmen Geschmack hervorrufen.

Nachlegen von Holzkohle/ Holz beim Grillen

Zum Aufrechterhalten oder Erhöhen der Gartemperatur kann das Nachlegen von Holzkohle und/oder Holz erforderlich sein.

Nachlegen von Holzkohle/Holz in die Grillkammer

Schritt 1

Halten Sie Abstand vom Grill und öffnen Sie vorsichtig den Grillkammerdeckel. Gehen Sie vorsichtig vor, da die Flammen erneut aufflackern können, wenn das Feuer plötzlich in Kontakt mit Frischluft kommt.

Schritt 2

Verwenden Sie Topflappen/-handschuhe und entfernen Sie die Gar- und Zubereitungsgrills.

Schritt 3

Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Grill und entfernen Sie mit einer langen Grillzange leicht die Asche von der heißen Holzkohle. Legen Sie mithilfe der Grillzange Holzkohle und/oder Holz. Seien Sie dabei vorsichtig, um keine Asche und Funken aufzuwirbeln. Zünden Sie bei Bedarf mehr Holzkohle und/oder Holz im Anzündkamin für Holzkohle an und geben Sie sie bzw. es dann in das Feuer.

WARNUNG: Gießen Sie niemals Holzkohle-Flüssiganzünder in heiße oder warme Holzkohle, da die Gefahr eines Flammenrückschlags besteht, durch den schwere Verbrennungen verursacht werden können.

Schritt 4

Wenn die Holzkohle wieder intensiv brennt, legen Sie den Zubereitungsgrill zurück und das Gargut wieder auf. Verwenden Sie dazu Topflappen/-handschuhe.

Schritt 5

Schließen Sie den Grillkammerdeckel und lassen Sie das Gargut weiter garen.

SICHERHEIT NACH DER VERWENDUNG

⚠ WARNUNG

- Lassen Sie den Räucherofen und alle Komponenten immer vollständig abkühlen, bevor Sie damit umgehen.
- Lassen Sie Kohle und Asche nie unbeaufsichtigt im Räucherofen. Stellen Sie sicher, dass die Kohle und Asche vollständig erloschen sind, bevor Sie sie entfernen.
- Bevor der Grill unbeaufsichtigt gelassen werden kann, müssen die restliche Kohle und Asche vom Grill entfernt werden. Gehen Sie vorsichtig vor, um sich selbst und Ihr Eigentum zu schützen. Füllen Sie die restliche Kohle und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter und tränken Sie sie vollständig in Wasser. Lassen Sie die Kohle und das Wasser 24 Stunden im Metallbehälter, bevor Sie den Inhalt entsorgen.
- Lagern Sie gelöschte Kohle und Asche in einem sicheren Abstand von sämtlichen Gebäuden und brennbaren Materialien.
- Wässern Sie die Fläche unter dem Grill und um den Grill herum vollständig mit einem Wasserschlauch, um die möglicherweise beim Grillen oder Reinigen heruntergefallene Kohle oder Glut zu löschen.
- Lassen Sie die Aschenlade und ihren Inhalt vollständig abkühlen, bevor Sie sie entfernen. Entsorgen Sie den Inhalt ordnungsgemäß.
- Decken Sie den Grill ab und lagern Sie ihn in einem geschützten Bereich außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.

- Härten Sie Ihren Grill im Laufe eines Jahres regelmäßig aus, um ihn vor übermäßiger Rostbildung zu schützen.
- Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss das Gerät regelmäßig ausgehärtet und stets abgedeckt werden, wenn es nicht in Gebrauch ist. Unter der Telefonnummer 800-468-5252 können Sie eine Räucherofenabdeckung direkt von Brinkmann bestellen.
- Waschen Sie Zubereitungsgrills und den Holzkohlerost mit heißem Seifenwasser, spülen Sie ihn gründlich ab und trocknen Sie ihn dann ab. Tragen Sie etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf die Grills und Roste auf.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Grills, indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Tragen Sie etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf die Innenfläche auf, um Rostbildung zu verhindern.
- Wenn an der Außenfläche Ihres Grills Rostbildung einsetzt, reinigen und schleifen Sie den betroffenen Bereich mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schleifleinen. Bessern Sie den Bereich mit qualitativ hochwertigem, hitzebeständigem Lack aus.
- Tragen Sie niemals Lack auf die Innenfläche auf. Rostflecken an der Innenfläche können geschliffen, gereinigt und dann leicht mit Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray beschichtet werden, um die Rostbildung zu minimieren.

Ordnungsgemäße Pflege & Wartung

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

LA GARANTIE OFFERTE PAR THE BRINKMANN CORPORATION NE
COUVRE EXPRESSÉMENT QUE CE QUI PRÉCÈDE.

WWW.BRINKMANN.NET

PER FODERE, ACCESSORI E ALTRI PRODOTTI, INVITIAMO A VISITARCI ONLINE ALL'INDIRIZZO:

WWW.BRINKMANN.NET

VOOR INFORMATIE OVER AFDEKKINGEN, ACCESSOIRES EN
ANDERE PRODUCTEN KUNT U ONZE WEBSITE BEZOEKEN:

WWW.BRINKMANN.NET

WENN SIE ABDECKUNGEN, ZUBEHÖR UND ANDERE PRODUKTE
KAUFEN MÖCHTEN, BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER:

WWW.BRINKMANN.NET

140-3001-G
1212

Hornbach Baumarkt AG
Hornbachstraße 11
76879 Bornheim / Germany

Dallas, Texas 75244 U.S.A.
WWW.BRINKMANN.NET

Owner's Manual for Model
Mode d'emploi du modèle
Manuale d'uso per il modello
Gebruikershandleiding voor model
Betriebsanleitung für Modell
810-3001-G